

FORMAGGIO SPALMABILE VEG



- 125 g di yogurt di soia al naturale *vedi in fondo all'articolo la ricetta se vuoi farlo in casa*
- 25 g di tofu
- 1 pizzico di sale

Procedimento

1. Versare lo yogurt di soia in un colino a maglie strette e colloca il colino sopra ad una ciotola. Il colino non deve venire a contatto con il liquido che gocciolerà dallo yogurt.
2. lasciar gocciolare il siero acido in frigo per una notte
3. Dopo una notte , abbiamo ottenuto una sorta di yogurt greco vegetale.
4. A questo punto, rimuovere la crema di yogurt di soia e riporta in una ciotola.

5. Frullare il tofu fino ad ottenere un composto cremoso ed unirlo allo yogurt di soia sgocciolato.

Mettere in frigo.

Potete arricchirlo con spezie varie anche con olive e noci tritate !

Naturalmente per un dessert lasceremo neutro senza spezie e senza olive...invece le Noci potreste aggiungerle.

Per rendere il formaggio spalmabile ancor più gustoso e cremoso e soprattutto adatto alla glassatura di un dolce, io aggiungo panna vegetale che io faccio in casa. (in fondo all'articolo i due tipi di panna che vi propongo, di soia o la panfaba(panna di aquafaba), in questo caso io ho usato la panfaba.

[PANNAFABA \(PANNA MONTATA DI AQUAFABA\)](#)

[" PANNA DI SOIA "](#)

<https://viaggiassaggifelici.blog/2021/01/09/yogurt-di-soia-con-essiccatore/>

Se ti è piaciuta questa ricetta metti un #like e commenta sotto l'articolo e fammi sapere se la riprodurrai in casa!!!