

# MAIONESE DI MANDORLA



*Dopo la Maionese di cavolfiore e quella all'erba cipollina che trovate nel mio blog e nel mio gruppo facebook, Vi presento con orgoglio la maionese di mandorle vegan.*

*La maionese vegetale, si sa, è nettamente più sana e leggera di quella tradizionale fatta con le uova.*

*E' davvero irresistibile e Spesso è un'ancora di salvezza per*

*cene veloci perché a farla ci si mette un attimo .*

*Dopo varie prove, quella che vi propongo è la versione definitiva della mia maionese di mandorle vegan.*

## **Ingredienti**

- Farina di Mandorle bio- 100 g
- Acqua – 100 ml
- Succo di mezzo limone
- Olio extra vergine di oliva – 3 cucchiari
- Sale – 2 pizzichi ( io rosa dell'himalaya)
- Curcuma – pizzico
- 1 cucchiaino di senape
- 1/2 cucchiaino di paprika dolce ( opzionale, a me piace )

## **Procedimento**

- Ridurre le mandorle in farina frullandole il più possibile (azionando il frullatore ad intermittenza, in modo che non si surriscaldino).Io ho usato della farina di mandorle bio che avevo in casa.
- In una terrina unite tutti gli ingredienti, mescolando con una forchetta e sgranando gli eventuali grumi.
- Frullare con un frullatore ad immersione o tritatutto la salsa ottenuta, fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Far riposare in frigo prima di servire.

*Si conserva in barattolo di vetro a chiusura ermetica (in frigorifero) anche per una settimana. Se dovesse risultare troppo solida ,raffreddandosi, aggiungete poca acqua e mescolate.*

*Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo*

*Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate potete iscrivervi anche al mio gruppo Facebook [Viaggi&AssaggiFelici](#)*

*<https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog/?ref=share>*

*E potreste seguirmi anche su Pinterest <http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>*