

# MOZZARELLA VEG FILANTE

## MOZZARELLA VEGANA



# MOZZARELLA VEGANA



*Viaggi & Assaggi Felici*

# MOZZARELLA VEGANA



*Viaggi & Assaggi Felici*

# MOZZARELLA VEGANA



*Questa è la **MOZZARELLA VEGANA** , fatta in casa più buona ed autentica che abbia mai fatto !!!*

*Formaggiosa e filante , non ne proverete più altre !!!*

*Lo so in giro ci sono già centinaia di ricette , ma anch'io ne ho provate tante di ricette , e sebbene alcune davvero*

*ottime, non sono mai stato totalmente soddisfatto sia del sapore che della scioglievolezza !!!*

*Questa versione casalinga è :*

- SENZA GLUTINE*
- SENZA OLIO DI COCCO*
- FACILE DA REALIZZARE*
- SOLO 5 INGREDIENTI*
- SI SCIOGLIE*
- MANTIENE LA SUA FORMA*
- SA DI MOZZARELLA*

*Potete utilizzarla in qualsiasi piatto , dalla pizza ad una semplice caprese , io la utilizzerò per delle POLPETTE SPECIALI che preparerò per questo fine settimana !!!*

## **PER 1 MOZZARELLA VEG**

- 12 cucchiaini latte soia non dolcificato
- 4 cucchiaini fecola di patate (o amido di mais o meglio amido di tapioca)
- 2 cucchiaini olio di riso o semi
- 2 cucchiaini panna di soia ( FATTA IN CASA IN 5 MINUTI , LA TROVI NEL BLOG)
- 6 cucchiaini yogurt di soia al naturale
- 1 pizzico sale

## **PROCEDIMENTO**

- Inserire tutti gli ingredienti nel boccale di un frullatore .Fai cuocere mescolando continuamente con un

frustino fino al raggiungimento del bollore , fai cuocere per 5 minuti .Il composto dovrà risultare ben denso e filante: trasferire nella pellicola trasparente sigillare e Conservare in frigo per 3 – 4 giorni.

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

*Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciarmi un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!*

**E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!**

*Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :*

*✂ alle newsletter di questo blog*

<https://page.co/PD3nai>

*mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici***

[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)

*🍀 seguirmi su Pinterest*

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici.blog>

A promotional banner with a light blue background on the left and a green background on the right. On the left, there is a circular logo featuring a palm tree and a bowl, with the text 'Viaggiassaggifelici.blog' and 'Viaggiando con amore' below it. Below the logo, it says 'blog di viaggi e cucina vegana'. On the right, the text 'ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK' is written in white on the green background. Below this, the name 'Viaggi & AssaggiFelici' is written in a large, bold, purple font. To the right of the text, there are four small images showing various cakes and pastries.

**🔑 HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?**

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggifelici](https://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici)

*Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!*