

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://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)

🍀 seguirmi su Pinterest

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



🔑 HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

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

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