

# ROBIOLA VEGAN



*L'ho scoperta per caso pensando alla consistenza dello yogurt di soia mettendolo a colare ...diventa uno yogurt greco bello consistente !!!*

*E quindi ho detto aggiungiamo del sale rosa dell'Himalaya, cuociamolo nella meravigliosa friggitrice ad aria e vediamo un pò che succede!!!*



## Ingredienti:

- 300 g di yogurt di soia al naturale
- 1/2 cucchiaino di sale rosa dell'Himalaya

## Procedimento robiola

- Mettete il sale nello yogurt .
- Trasferitelo poi su un colino a maglie strette e lasciare in frigo a colare per 2 notti (o anche di più).
- Mettere poi il " formaggio " ottenuto in un contenitore che può andare in forno/friggitrice ad aria dandogli la forma voluta (io ho usato dei pirottini in silicone).



## COTTURA ROBIOLA

- **IN FORNO** : Preriscaldare il forno a 180°, inserire nella parte bassa una teglia con dell'acqua e sulla gratella posizionare il formaggio , nel suo contenitore, e cuocere 30 minuti o comunque finchè non comincia a colorirsi. Quando la superficie comincia ad "ingiallirsi" potete estrarlo dal forno e lasciarlo

freddare .

- **IN FRIGGITRICE AD ARIA:**Io ho fatto questa operazione in friggitrice ad aria , l'ho fatto scurire ed indurire per 20 minuti a 160° e poi per 10 minuti a 140°



*In entrambi i casi dopo il raffreddamento a temperatura ambiente, riporli ancora dentro i pirottini ,in frigorifero per una notte , dopo di che estrarli e gustateveli!!!*

*La consistenza è stupenda !!A me ricorda molto quella della robiola artigianale ...!!!*

*La utilizzerò domani nella mia pizza...vestita di nuovo...nuova versione mai provata!!!*



*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 lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!*