



PREPARAZIONI BASE

## Mozzarella Vegan



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

0 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

150K

NOTE

### INGREDIENTI

60 g di Fecola di patate

200 g di Yogurt di soia non zuccherato

60 ml di Panna di soia

1.6 dl di Bevanda (latte) di soia non dolcificata

2 cucchiaini di Lievito alimentare in scaglie

2 cucchiaini di Olio di semi

2 pizzichi di Sale

### Preparazione

- Mettete in un pentolino la fecola e versate piano il latte di soia perché non si formino grumi. Unite poi il lievito alimentare, la panna e lo yogurt di soia, un pizzico di sale, l'olio e mescolate bene.
- Ponete su fuoco basso sempre rimestando con un mestolo in legno, dopo circa 10 minuti il composto si sarà addensato e si staccherà poco alla volta dalle pareti.
- Girate ancora per pochi secondi, poi toglietelo dal pentolino e mettetelo in una tazza oliata, fate intiepidire e tenete in frigo per almeno 12 ore, coperto con pellicola.

Carla Marchetti