

LATTE DI SOIA

By Daniela Menclossi



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 12 ora(e) - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 100 Gr soia gialla secca - 1 Litro acqua

1. Lasciare in ammollo per 12 ore la soia
2. Passare la soia in centrifuga con l'acqua, versare in casseruola il latte ottenuto, portare ad ebollizione per 20 minuti
3. Raffreddare e conservare in frigorifero

Consigli del cuoco :

Potete zuccherare opp aromatizzare il latte a piacere

Duo Plus XL ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela Menclossi