

LATTE DI SOIA



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 8 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** Extra Press

Ingredienti : 2 bicchieri

- 150 g di soia gialla decorticata* - 600 ml d'acqua minerale

1. Lasciare a bagno gli soia gialla decorticata in 1 litro di acqua per almeno 8 ore.
2. Sciacquare sotto l'acqua fresca e passarle con l'Extra Press a piccole dosi alternando con la stessa quantità di acqua minerale. Versare l'acqua poco alla volta, con un filo sottile. Utilizzare un mestolo per passare contemporaneamente i semi e l'acqua.
3. Filtrare il latte e farlo scaldare in un pentolino per 15 minuti mescolando spesso.
4. Filtrare il latte di soia ottenuto per toglierne la polpa.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergeni: questa ricetta contiene frutta secca a guscio.