

LECHE DE SOJA

INGREDIENTES:

200 g de soja blanca

1.700 g de agua

40 g de fructosa

20 g de coco rallado

10 g de margarina

5 g de azúcar vainillado

Una pizca de sal.

PREPARACIÓN

Poner la soja blanca en remojo durante toda la noche. Triturar a velocidad 6 hasta que quede bien triturada. Poner la mariposa y añadir agua. Programar 11 minutos a 100° velocidad 1. Pasado el tiempo, quitamos la mariposa y colamos la preparación. Poner en el vaso 500 g del licuado y añadir la fructuosa, la margarina, el coco, el azúcar vainillado y la sal. Batir durante 1 minuto en velocidad 9. Añadir el resto del licuado y programar 12 minutos a 90° y velocidad 1. Dejar enfriar y colar el líquido poniéndolo en botellas (no cerrar hasta que este totalmente frío).

Conservar en la nevera.