

SUSTITUTO DE HUEVO:

6 claras
1/4 taza de leche desnatada en polvo
1 1/2 cucharadita de aceite vegetal
1/4 cucharadita de colorante amarillo (azafran)

poner todos los ingredientes en la ther durante 30 segundos vel 2 .
refrigerar en el frigo (aguanta 1 semana) o congelar en un recipiente de plástico (aguanta 1 mes) usar en las recetas que te pidan huevos enteros

me ha parecido muy útil para aprovechar las claras de nos sobran de los tocinillos.