

sMaionese, ovvero la maionese vegan (e gluten free)

Scritto da Chiara Chiaramonte
Venerdì 10 Ottobre 2014 00:04 -



Ingredienti per 2-4 persone

100 ml di olio di semi di girasole
50 ml di latte di soia freddo di frigo
1 pizzico di sale

sMaionese, ovvero la maionese vegan (e gluten free)

Scritto da Chiara Chiaramonte
Venerdì 10 Ottobre 2014 00:04 -

1/2 cucchiaino di succo di limone
1 pizzico di curcuma (che serve solo per intensificare il colore)

Preparazione

In una ciotola a sponde alte (o nel bicchiere del mixer ad immersione) versiamo tutti gli ingredienti tranne il succo di limone.

Passiamo con il frullatore ad immersione e la nostra maionese si monter  in pochi istanti. Aggiungiamo il succo di limone solo alla fine e diamo un'altra passata con il frullatore ad immersione. Ecco pronta la nostra maionese vegana, leggera e golosissima!