

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

1/2 cucchiaio 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 monterà 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!