

MI PADRE TRABAJÓ EN UNA FABRICA DE EMBUTIDOS...

Mi papá trabajó en una fábrica de embutidos, nunca nos dejó comer una salchicha, ni mortadela ni nada de lo que hacían ahí, a pesar de que a fin de año les regalaban productos. Mi mamá se los regalaba a una señora que era muy pobre y con muchos hijos, ahora sé que los embutidos son muy nocivos este me parece muy buena idea

ATTE

Jana Dávila

Cuéntanos tu Testimonio y envía a cocinaveganfacil@

SI QUIERES APRENDER A HACER EMBUTIDOS VEGANOS, TE INVITAMOS A VER ESTA RECETA QUE TE SORPRENDERÁ.

VER VIDEO

LECHE CONDENSADA

Sin lácteos, una delicia que podrás utilizar en postres o simplemente sobre unos hotcakes, waffles o pan.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 1 Persona

- 180 gr. de leche de soya en polvo
- 200 gr. de azúcar

- 1/4 de cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de agua
- 1 pizca de sal

Modo de preparación

una cacerola honda agregamos 200 gr. de azúcar refinada y una taza de agua. Encendemos a fuego medio bajo y dejamos que hierva. Mezclamos con cuidado hasta disolver todos los grumos. Dejamos hervir por 3 minutos más y apagamos el fuego. Dejamos enfriar hasta que tome temperatura ambiente.

al vaso de la licuadora, tapamos y encendemos. Por el orificio de la licuadora agregamos poco a poco 180 gr de leche de soya en polvo, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de es esencia de vainilla y una pizca de sal. Dejamos licuar por 3 minutos más.

en un contenedor y refrigeramos mínimo 2 horas para que espese.

del refrigerador y presentamos.

VER RECETA