

MAYONESA DE TOFU

¡Fácil, rápido, y deliciosa!

¡Te va a encantar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 250 ml

- 350 g. de tofu
- 3 cucharadas de vinagre
- 1/4 de taza de aceite
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 y 1/2 limones
- 1 diente ajo
- 1/2 cucharadita de sal – Una pizca de azúcar.

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

Modo de preparación

en una licuadora 350 gr de tofu partido en cubos, agregamos una cucharadita copeteada de mostaza, el jugo de un limón y medio, 3 cucharadas de vinagre blanco, un ajo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de azúcar y licuamos. Con la licuadora en acción, agregamos $\frac{1}{4}$ de taza de aceite de oliva. Esperamos hasta que se integren bien los ingredientes y apagamos la licuadora. Vaciamos nuestra mezcla en un frasco con trapa.

.

Se conserva en refrigeración hasta por 10 días

aproximadamente.

NOTA : TODAS LAS FRUTAS Y VERDIRAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Ver video

@erykamorales5214

Hola! Hoy hice esta mayonesa , solo no puse mostaza , no tenía y quedó igual!!! También hice la leche de almendras y el queso , he pasado todo el día en mi cocina haciendo todo para la semana 

@May-ud9qd

Muchas gracias. Muy rica. Sigo su canal y he hecho muchas de sus recetas y estoy muy agradecida. A mi hijo le hacen daño los lácteos y el huevo. Gracias a ustedes el puede comer más rico y sano.

@RocioBago

Adoro la mayonesa pero desde que me hice vegana pues ya no la comía... con esta receta todo cambió. Gracias !!! Esta mayonesa de tofu sabe a mayonesa y sabe rica !!! Genial.

@TheMargisela

Acabo de preparar esta receta y está genial. Muchas gracias por compartirla, me encantó el sabor y la textura, parece mayonesa de verdad y lo mejor de todo libre de ingrediente animal. Incluso a mi esposo que es fiel a las mayonesas regulares le gustó!!