

# Gracias Matilde Rodríguez por cocinar nuestra receta de Milanesa ¡Se ve deliciosa!

Agradeciendo a nuestros suscriptores por tomarse el tiempo de cocinar nuestras recetas y enviarnos la imagen.

¡GRACIAS MATILDE RODRIGUEZ!

Por preparar esta rica receta de Milanesa.

¡Te quedó excelente!

SI QUIREN PREPARAR ESTA DELICIOSA RECETA DE MILANESAS, LES COMPARTIMOS EL VIDEO

VER RECETA

---

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Deliciosas y delicada receta.

¡Tienes que probar!

### INGREDIENTES

**PORCIÓN: 4 PERSONAS**

– 1/3 taza aquafaba Aquafaba (sustituto de huevo) – Cocina Vegan Fácil ()

– 3/4 taza azúcar glas

- 1/2 limón
- 1/8 cucharadita de sal fina
- 1/2 taza leche de almendras
- 1/2 taza de aceite de coco
- 1/2 taza de cocoa
- 2 cucharadas de miel de agave
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

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

## **MODO DE PREPARACIÓN**

1-En un tazón grande, vertemos  $\frac{1}{2}$  taza de leche de coco, agregamos poco a poco  $\frac{1}{2}$  taza de cocoa en polvo tamizada. Y vamos mezclando con un mezclador de globo hasta deshacer todos los grumos. Agregamos 1 cucharadita de esencia de vainilla y 2 cucharadas de miel de agave. Mezclamos bien los ingredientes. Agregamos  $\frac{1}{2}$  taza de leche de almendras. Seguimos mezclando hasta obtener una textura uniforme. Apartamos.

2-En otro tazón, vertemos  $\frac{1}{2}$  taza de aquafaba completamente fría. Le agregamos 5 gotas de limón. Batimos a velocidad baja por 5 minutos y luego otros 5 minutos a velocidad alta. Agregamos con mucho cuidado y poco a poco  $\frac{3}{4}$  de taza de azúcar glas. Cuando hayamos agregado todo el azúcar, batimos por 5 minutos más.

3-Vamos agregando poco a poco el aquafaba al recipiente del chocolate. (Éste debe de estar líquido). Y mezclamos con cuidado de forma envolvente.

4-Vertemos la mezcla en recipientes individuales y metemos al refrigerador toda una noche. Al pasar ese tiempo sacamos y adornamos con nueces y frutos rojos en la superficie.

VER VIDEO

**@sospapasimpulsate366**

Se ve súper delicioso, ya quiero hacerlo!!

**@nancycardenas103**

Gracias m encantó este postre.

**@dorisvidal5623**

mmmmm que rico gracias desde Colombia

@

Hoy me la pasé cocinando sus recetas, hice leche de almendras, mayonesa de almendras, queso, crepas y dulce de leche. Son mi biblia de la cocina vegana. Saludos desde Buenos Aires !!  