

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 !!  