



MAIONESE VEGANA

Ingredienti

100 ml. di latte di soia senza zucchero (almeno 2% di grassi)
1/4 di succo di limone
2 cucchiaini di senape
2 pizzichi di sale
140 gr olio di mais

Procedimento

Preparare la maionese versando tutti gli ingredienti tranne l'olio, in un contenitore stretto e lungo, adatto al minipimer.

Unire poco alla volta, a filo, l'olio, frullando continuamente con movimenti dall'alto verso il basso per incorporare ossigeno.

Più olio si aggiunge, più la maionese si compatta.

Assicurarsi che il contenitore e il latte siano ben freddi.