

Quesito de Almendras



Resumen

Quesito cremoso hecho a base de okara de almendras, enriquecido con Soyapac en polvo y Levadura Nutricional Colpac. Ideal para untar en panes, crackers o para acompañar ensaladas y platillos saludables.

Ingredientes

- 1 taza de okara de almendras
- $\frac{3}{4}$ taza de leche de almendras
- 1 cda. de Soyapac en polvo
- 1 cda. de Levadura Nutricional Colpac
- 1 cda. de jugo de limón
- $\frac{1}{2}$ cdta. de sal

Preparación

- Licuar okara de almendras con leche de almendras, Soyapac en polvo, sal, Levadura Nutricional y el jugo de limón.
- Poner la mezcla en una sartén a fuego medio-bajo, revolviendo sin dejar que se pegue hasta que se seque y adquiera una textura más sólida.
- Colocar un papel film al fondo de un plato o recipiente hondo, poner la mezcla sobre el papel film y presionarla para que quede compacta.
- Envolver el quesito con el papel film y llevarlo al refrigerador por 30 minutos.
- Usar como prefiera.