TOFU MACIO (SILKEN TOFU)

INGREDIENTES

250 g de soja hidratada (por 12 horas ou de um dia para o outro)

água para bater a soja

1 colher (chá) de cloreto de magnésio

MODO DE PREPARO

Lave a soja que estava na água hidratando e escorra.

Para cada xícara de soja, coloque juntamente uma xícara e meia de água no liquidificador e bata bem.

Coe a soja batida em coador bem fino.

O líquido coado é o leite de soja que deverá ser levado ao fogo e fervido por 20 minutos para perder um pouco do gosto acentuado da soja. Mexa o leite para que não grude na panela.

Depois de fervido, leve à geladeira até que fique gelado.

Retire o leite da geladeira e acrescente o cloreto de magnésio dissolvido em duas colheres (sopa) de água e mexa delicadamente. O leite começará a ficar grosso.

Transfira-o para um recipiente que possa ir ao banho-maria.

Cozinhe em banho-maria por aproximadamente 20 minutos até que fique com consistência de pudim.

Pode ser desenformado, levado à geladeira ou usado imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14264-tofu-macio-silken-tofu.html