

LEITE DE SOJA SABOR BAUNILHA

INGREDIENTES

60 g de extrato de soja

20 gotas de essência de baunilha

600 ml de água

40 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água e o extrato de soja para ferver em fogo alto.

Mexa para uniformizar a soja por cerca de 6 a 10 minutos fervendo ou até criar nata, conforme seu gosto.

Em seguida, adicione a essência de baunilha e o açúcar e mexa para dissolver.

Após isso, desligue o fogo.

Sugiro que, em seguida, coe a mistura, mas caso precise da proteína, consuma sem filtrar.

Consuma enquanto estiver quente, de preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15623-leite-de-soja-sabor-baunilha.html>