

Queso de almendra

INGREDIENTES

1 taza de almendras remojadas en agua durante la noche

$\frac{3}{4}$ taza de agua

1 cucharada de jugo de limón

$\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal de mar

PROCEDIMIENTO

Ecurrir y desechar el agua de remojo de las almendras, pelar las almendras

Colocar en la licuadora las almendras, el agua, el jugo de limón, la sal, moler hasta que tenga consistencia cremosa.

Colocar la mezcla en un sartén, a fuego muy bajo, dejar que se evapore el exceso de humedad, hasta que tenga una consistencia que se pueda compactar.

Colocar en un molde, presionar compactando para darle forma, desmoldar, guardar en refrigeración.

ENLACE AL VIDEO

<https://player.vimeo.com/video/282915837>

AUTORA

Lic. en Nutrición Liz Juárez de Puesan