



[cocina lab.]
The Peruvian Cooking School

NATILLAS DE CACAO

JULIETH VILLAREAL RODRÍGUEZ



VEGAN
FLOR DE LOTO

RECETARIO



NATILLA VEGANA DE CACAO

Ingredientes

- 3/4 taza de nuez de la india cruda y activada
- 2 1/2 tazas de leche vegetal
- 1 Cda de extracto de vainilla
- 2 Cdas de cacao en polvo
- 2 Cdas de monk fruit en polvo
- 1 Cdita de agar agar polvo
- 1 cda de fécula de tapioca
- Pizca de sal de mar



NATILLA VEGANA DE CACAO

Preparación

- Lavar las nueces al chorro de agua y poner a remojar en un bowl con agua filtrada y al tiempo, por un tiempo de 4 a 8 horas.
- Drenar las nueces y estarán activadas y listas para su uso.
- Agregar todos los ingredientes a la licuadora y licuar hasta obtener una consistencia homogénea.
- Transferir la mezcla a una cacerola y cocinar a fuego medio hasta llegar al hervor y sin dejar de mover.
- Transferir la mezcla caliente a recipientes de vidrio o cerámica y dejar enfriar una hora antes de meter en el refrigerador.
- Decorar con pizca de canela, cacao nibs y frutos rojos.

COCINA LAB.

2020