

LEITE DE SOJA

Ingredientes:

1 xícara (chá) de soja em grão

1 litro de água

Açúcar a gosto



Modo de Preparo:

Deixar a soja de molho em 1 litro de água no dia anterior. Lavar bem e escorra a água. Colocar 1 litro de água e a soja em uma panela e ferver por dez minutos. Escorrer a água. Bater a soja no liquidificador com 1 litro de água e ferver novamente por 10 minutos. Em seguida, espremer em um pano limpo. Coar o líquido e acrescentar água até completar dois litros. Levar ao fogo até levantar fervura. Desligar o fogo, esperar esfriar e colocar essência (baunilha, groselha ou polpa de fruta.)