Tofu

Ingredientes

- 90 gr de zumo de limón recién exprimido
- 1500 gr de leche de soja sin aditivos a temperatura ambiente

Preparación

1. Vierta en el vaso la leche de soja y programe 5 minutos, 60º, velocidad 2.

2. Incorpore el zumo de limón y programe 10 segundos, velocidad 4.

3. Deje cuajar en el vaso una hora y media, con la tapa y el cubilete puestos.

4. coloque un paño fino y grande en el cestillo y cuele la preparación (reserve el suero para conservar el tofu). Cubra con los picos el paño y exprima para que se suelte el máximo de suero posible.

5. Para darle forma, ponga el tofu en un bol cubierto con una gasa, y guárdelo en el frigorífico, colocando encima un peso de 1 kilo aproximadamente durante un mínimo de 6 horas.

6. Reserve el tofu en el frigorífico sumergido en su suero o en agua fría. No se debe congelar.

Tiempo: 10 minutos

Pilar Benito Arranz
Presentadora Nº 73140
http://thermomix-sabadell.es/ pilarbenito /

VORWERK
thermomix