

GOOP



Azúcar Glasé de Vainilla

Cantidad: Suficiente para una 12 *cupcakes*

ingredientes

- 1 1/2 tazas de leche de soja
- 3/4 taza de polvo de soja “Better Than Milk”
- 1 cuchara de harina de coco
- 1/4 taza de néctar de agave
- 1 cuchara de extracto de vainilla
- 1 1/2 taza de aceite de coco
- 2 cucharas de zumo de limón

preparación

En una batidora o robot de cocina, combinar la leche de soja, el polvo “Better Than Milk,” la harina de coco, el néctar de agave y la vainilla. Mezclar bien todos los ingredientes durante 2 minutos. Mientras que la maquina hace su trabajo, agregar el aceite y el zumo de limón, echándolos poco a poco hasta que estén totalmente incorporados. Echar la mezcla en un contenedor hermético y dejarlo en el frigorífico durante 6 horas, si no un mes, antes de usar.