

# Veganesa (maionesa vegetal)

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Estrenem nova secció: **Salses!** I què millor que acompanyar-ho d'un **vídeo** :)

## Ingredients:

(per a 2 persones)

- 1 tassa de cafè de llet de soia
- 2 tasses de cafè d'oli de gira-sol
- 2 culleradetes de suc de llimona
- 1 culleradeta de sal
- 1/4 de dent d'all (*opcional*)

## Temps de preparació:

- 5 min

## Preparació:

1. En el got de la batedora posar la llet de soja, 1 tassa d'oli i la sal (*l'all també, si es vol*).
2. Batre durant 1 min. Afegir l'altra tassa d'oli i batre un altre minut.
3. Afegir el suc de llimona i acabar de batre fins a obtenir una textura espessa.

I aquí el vídeo.

[Veganesa \(maionesa/mayonesa vegana\)](#) de [hiulit](#) a [Vimeo](#).

Posted in: Cuina Tradicional, Receptes, Salses, Vídeos | Tagged: All, Llet De Soia, Oli De Gira-sol, Suc De Llimona | With 8 comments