

Inlocuitor de parmezan din faina de migdale raw vegan



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

POȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Am fost o mare fana parmezan! De fapt.. cine nu este?!

Dar cum am descoperit [drojdia inactiva](#) cu toate proprietatile ei grozave, am inceput sa experimentez diverse combinatii.

Prima combinatie reusita a fost "[parmezanul](#)" [raw vegan din nuci macadamia](#); care merge de minune peste mancarea gata preparata sau peste salate.

Varianta aceasta din faina de migdale se face si mai super usor si merge pusa si in prepararea sosurilor (*la foc*).

Daca esti topit dupa condimente si nu te poti astampara (*ca mine, de altfel:)))*) sa presari ceva extra peste mancare, atunci acest

Inlocuitor de parmezan din faina de migdale sigur va fi pe placul tau!

AAAA...sa nu uiti sa dublezi sau triplezi cantitatea caci e dementiala combinatia, plus ca tine ceva zile bune in frigider, daca e intr-un borcan bine inchis! ^_^

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 4 linguri [faina de migdale](#)
- 1 lingura [drojdie inactiva](#)
- 1 praf de [usturoi macinat](#)
- 1 praf de boia afumata
- 1 praf de [sare](#)

Asta-i tot! :))) Adica amesteci ingredientele intr-un vas si il poti servi de-ndata!

***Bonus:** merge bine la servire si cu niste [fulgi de ceapa](#) si/sau 1 strop de zeama de lamaie! ☐☐