

Receta

Queso liquido

Ingredientes

- ½ taza de cajuil/pangi/pajuil
- 1 taza de frijoles blancos cocidos
- 1 ½ tazas de agua
- 4 cucharadas de almidón de tapioca
- ¼ taza de levadura nutricional
- 1 cucharada de jugo de limón o vinagre de sidra de manzana
- 2 cucharaditas de sal Kosher
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo

Instrucciones

- ★ Licuar todos los ingredientes.
- ★ Cocine por 5-10 minutos hasta que se haga un poco espeso.
- ★ Viértelo sobre la pizza o pasta.

Recipe

Liquid “cheez”

Ingredients

- ½ cup of cashews (unflavored is best)
- 1 cup of cooked white beans
- 1 ½ cups of water (room temp)
- 4 tablespoons of tapioca starch
- ¼ cup of nutritional yeast (aka nooch)
- 1 tablespoon of lemon juice or apple cider vinegar (your choice: pick one)
- 2 teaspoons of Kosher salt
- 1 teaspoon of powdered garlic
- 1 teaspoon of powdered onion

Instructions

- ★ Blend all of the ingredients.
- ★ Cook for 5-10 minutes until it becomes somewhat thicker.
- ★ Drizzle it over pizza or pasta.