

SALSA DE CARAMELO VEGANA



25 minutos



450 gramos

Ingredientes:

- Dátiles picados: 200 g.
- Leche de coco: 250 g.
- Vainilla: 1 CDTA
- Sal al gusto



Preparación

- Remoje los dátiles picados en un recipiente con agua hirviendo (durante 20 minutos).
- Al recipiente de la picadora agregar los dátiles remojados, la leche de coco, el extracto de vainilla y la sal.
- Coloque la tapa y conecte el mango de la picadora.
- Licúe a velocidad Turbo hasta obtener una mezcla suave. (Si la mezcla es espesa agregue más leche de coco o agua)
- La salsa ponerlo en un recipiente hermético.
- Refrigerarlo (conservar hasta por 3 semanas)