



## YOGUR DE COCO [VEGANO] TM6

 15 minutos 12 horas y 25 minutos 8 Tarros

## INGREDIENTES

- 400 gramos de crema de coco o 400 gramos de crema de coco
- 30 gramos de azúcar blanca
- 2.5 gramos de agar agar Estado natural®
- 400 gramos de leche de coco o 400 gramos de alimento líquido Silk® de coco sin azúcar
- 1 sobre de fermento láctico, o la cantidad indicada en el empaque
- 250 gramos de agua
- 40 gramos de jugo de limón recién exprimido o 30 gramos de vinagre

## MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR TARRO (140 g)	% DDR
ENERGÍA	107 kcal	150 kcal	7 %
GRASA	10 g	14 g	21 %
GRASAS SATURADAS	3 g	5 g	23 %
COLESTEROL	0 mg	0 mg	0 %
SODIO	16 mg	22 mg	1 %
H. CARBONO	5 g	7 g	2 %
AZÚCARES	3 g	4 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	0 %
PROTEÍNA	1 g	1 g	-