



Molho de Yofu com lima e manjericão

Molho de Yofu com lima e manjericão

Preparação

1. Coloque a alternativa ao iogurte numa taça funda e adicione o requeijão.
2. Tempere com sal marinho & pimenta preta.
3. Junte 2 colheres de chá de sumo de lima e mexa bem.
4. Pique o manjericão e adicione ao molho. Sirva como molho para os seus grelhados.



4 porções



10min



Ingredientes

- - 125 g de Alpro Yofu Natural
- - 250 g de requeijão
- - Pimenta preta & sal marinho
- - 2 colheres de chá de sumo de lima
- - Manjericão fresco

Feito com

Alpro Natural



Alpro Natural com Amêndoa

