



Precaución: El volumen del vaso y del Varoma del TM5 es mayor comparado con el del TM31. El vaso del TM5 tiene una capacidad de 2,2 litros (anteriormente 2,0 litros) y el Varoma tiene una capacidad de 3,3 litros (en vez de 3,0 litros). Por ese motivo las recetas creadas para TM5 no podrán realizarse en el TM31 debido a que la capacidad del vaso es inferior y podrían verterse líquidos calientes pudiendo resultar peligroso.

Esta receta ha sido creada por un usuario del Recetario. Vorwerk Thermomix no asume ninguna responsabilidad sobre los pasos de preparación, las cantidades ni el éxito de la receta. Por favor tenga en cuenta la forma de uso y las instrucciones de seguridad explicadas en el manual de su Thermomix.



LECHE DORADA TM 5



Tiempo total: 10m
Preparación: 10m



1 ración/es



baja



Accesorios:
Cubilete

Ingredientes

Leche Dorada

250 gramos leche de coco
1/2 cucharadita cúrcuma en polvo
1 cucharadita aceite de coco
1/2 cucharadita jengibre en polvo
1/2 cucharadita esencia de vainilla
1 pellizco pimienta negra recién molida
1 cucharadita miel o sirope de agave (opcional)



Preparación

Leche Dorada

1. Añadir todos los ingredientes al vaso excepto lo que se haya elegido de endulzante y programar **5 minutos/ 80º/ velocidad 1**.
2. Servir en un vaso, añadir el endulzante y dejar reposar unos 5 minutos antes de tomar.

Comentarios y consejos

Puedes utilizar cualquier leche e incluso agua para hacer esta preparación, pero asegúrate de incluir algo de grasas como aceite de coco, mantequilla o ghee (mantequilla clarificada) para asimilar las propiedades de la cúrcuma.



Esta receta ha sido creada por un usuario del Recetario. Vorwerk Thermomix no asume ninguna responsabilidad sobre los pasos de preparación, las cantidades ni el éxito de la receta. Por favor tenga en cuenta la forma de uso y las instrucciones de seguridad explicadas en el manual de su Thermomix.

Autor: [Judithermomix](#) **Fuente:** [recetario.es](#)