

# Vegan Cashew "Cream"

*Serves 4*

## Ingredients

- 1 ½ cups raw unsalted cashew
- 1 carrots, peeled and cut in thirds
- ½ teaspoon unsalted garlic powder
- 1 cup unsweetened/unflavored nut or seed milk
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon paprika
- 1 tablespoon nutritional yeast (optional)

## Directions

1. Soak cashews in water overnight or for 4 hours. Steam carrot or boil carrot to make them soft to blend.
2. Place all ingredients in a blender and blend on high until completely combined. Add more milk to thin if necessary.
3. Place mixture through a fine strainer using a rubber spatula or the back of a spoon to push the liquid through.
4. Add more seasoning as needed. Enjoy!

# "Crema" vegana de marañón

4 porciones

## Ingredientes

- 1 ½ tazas de marañón crudo sin sal
- 1 zanahoria, pelada y cortada en tercios
- ½ cucharadita de ajo en polvo sin sal
- 1 taza de leche de nueces o semillas sin azúcar/sin sabor
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimentón
- 1 cucharada de levadura nutricional (opcional)

## Instrucciones

1. Remoje los marañones en agua durante la noche o durante 4 horas. Hierva las zanahorias o cocínelas al vapor para ablandarlas y sean más fáciles de mezclar.
2. Coloque todos los ingredientes en una licuadora y mezcle a velocidad alta hasta que estén completamente combinados. Agregue más leche para diluir si es necesario.
3. Coloque la mezcla a través de un colador fino usando una espátula de goma o el dorso de una cuchara para empujar el líquido.
4. Agregue más condimentos según sea necesario. ¡Disfrútelo!