

Horchata

Posted on **July 05,2012** by **hiulitscuisine**

Podéis seguir el ejemplo del video de la "[Leche de almendras](#)".

Ingredientes:

(para 1 l)

- 250 g de chufas
- 1 l de agua
- 8-10 dátiles sin hueso (*o azúcar, sirope de agave... al gusto*)
- 1/2 rama de canela (*o 1/2 cucharadita de canela en polvo*)

Tiempo de preparación:

- 20 min (+ 8-12 h)

Preparación:

1. Poner las chufas en remojo unas 8-12 h.
2. Escurrir las chufas, cortar los dátiles en trozos y poner el vaso de la batidora junto con la canela.
3. Añadir el agua y batir a velocidad alta un par de minutos.
4. En un bol grande poner el escurridor, encima una tela de algodón (*una camiseta antigua recorte o un trapo*) e ir vertiendo la horchata.
5. Juntar las esquinas de la tela de algodón y apretar para que se filtre la horchata sin impurezas.
6. Poner en un recipiente de vidrio y guardar en la nevera.

Notas:

- La cantidad de dátiles, azúcar o sirope de agave es totalmente a gusto, pero más o menos sería:
 - 8-10 dátiles
 - 100 g de azúcar
 - 75 ml de sirope de agave
- Aguanta unos 3 días en la nevera.

Posted in: [Cocina Tradicional](#), [Leches Vegetals](#), [Recetas](#) | Tagged: [Agua](#), [Azúcar](#), [Chufa](#), [Dátiles](#), [Sirope De Agave](#) |
With 0 comments