

Orxata

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

Podeu seguir l'exemple del vídeo de la "[Llet d'ametlles](#)".

Ingredients:

(per a 1 l)

- 250 g de xufes
- 1 l d'aigua
- 8-10 dàtils sense pinyol (*o sucre, xarop d'atzavara... al gust*)
- 1/2 branca de canyella (*o 1/2 culleradeta de canyella en pols*)

Temps de preparació:

- 20 min (+ 8-12 h)

Preparació:

1. Posar les xufes en remull unes 8-12 h.
2. Escórrer les xufes, tallar els dàtils a trossos i posar al got de la batedora juntament amb la canyella.
3. Afegir l'aigua i batre a velocitat alta un parell de minuts.
4. En un bol gran posar l'escorredor, a sobre una tela de cotó (*una samarreta antiga retallada o un drap*) i anar abocant l'orxata.
5. Ajuntar les cantonades de la tela de cotó i prémer perquè es filtri l'orxata sense impureses.
6. Posar en un recipient de vidre i guardar a la nevera.

Notes:

- La quantitat de dàtils, sucre o xarop d'atzavara és totalment a gust, però més o menys seria:
 - 8-10 dàtils
 - 100 g de sucre
 - 75 ml de xarop d'atzavara
- Aguanta uns 3 dies a la nevera.

Posted in: Cuina Tradicional, Llets Vegetals, Receptes | Tagged: Aigua, Dàtils, Sucre, Xarop D'atzavara, Xufa | With 3 comments