

Leche de almendras

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Estrenamos nueva sección... ¡[Leches vegetales](#)! Son tan fáciles de preparar que ya no volverás a comprar más leche envasada :D Además, se pueden preparar a vuestro gusto, más o menos dulce, con un toque de canela o de limón... ¡Como os apetezca!

Ingredientes:

(para 750 ml)

- 150 g de almendras crudas
- 750 ml de agua
- azúcar, sirope de agave o dátiles como edulcorante (*opcional*)

Tiempo de preparación:

- 10 min (+ 8-12 h)

Preparación:

1. Poner las almendras crudas en remojo unas 8-12 h.
2. Escurrir las almendras y poner el vaso de la batidora.
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 leche de almendras.
5. Juntar las esquinas de la tela de algodón y apretar para que se filtre la leche sin impurezas.
6. Poner en un recipiente de vidrio y guardar en la nevera.

Notas:

- El azúcar, el sirope de agave o los dátiles se deben poner junto con las almendras en el vaso de batidora si se quiere dar un toque más dulce.
- Aguanta unos 3 días en la nevera.

Posted in:Cocina Tradicional,Leches Vegetals,Recetas,Videos | Tagged:Agua,Almendras,Azúcar,Dátiles,Sirope De Agave | With 7 comments