

Llet d'ametlles

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

Estrenem nova secció... [Llets vegetals](#)! Són tan fàcils de preparar que ja no tornareu a comprar més llet envasada :D A més, les podeu preparar al vostre gust, més o menys dolça, amb un toc de canyella o de llimona... Com us vingui més de gust!

Ingredients:

(per a 750 ml)

- 150 g d'ametlles crues
- 750 ml d'aigua
- sucre, xarop d'atzavara o dàtils com a edulcorant (*opcional*)

Temps de preparació:

- 20 min (+ 8-12 h)

Preparació:

1. Posar les ametlles crues en remull unes 8-12 h.
2. Escórrer les ametlles i posar al got de la batedora.
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 la llet d'ametlles.
5. Ajuntar les cantonades de la tela de cotó i prémer perquè es filtri la llet sense impureses.
6. Posar en un recipient de vidre i guardar a la nevera.

Notes:

- El sucre, el xarop d'atzavara o els dàtils s'han de posar juntament amb les ametlles al got de batedora si es vol donar un toc més dolç.
- Aguanta uns 3 dies a la nevera.

Posted in: Cuina Tradicional, Llets Vegetals, Receptes, Vídeos | Tagged: Aigua, Ametlles, Dàtils, Sucre, Xarop D'atzavara | With 1 comments