



Mleko migdałowe

 4 porcje

 1 godzina 15 minut

Składniki

- 240 g migdałów, niesolonych
- 920 ml wody
- 4 daktyle, bez pestki
- 1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii lub 1 łyżeczka cukru waniliowego

Przygotowanie

1

Włóż 240 g surowych migdałów do wody i namoczyć przez 1 godzinę.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Umieść w kielichu do gotowania 4 daktyle, 1/2 łyżeczki wanilii lub 1 łyżeczkę cukru waniliowego, namoczone migdały i wodę.

4

Posiekaj.

5

Przelej mieszankę przez filtr lub ściereczkę i mocno wyciśnij, aby wydobyć cały płyn.

6

Przelej do szklanej butelki.

7

Gotowe do podania! Smacznego! Przechowuj w lodówce.