

Leche de Almendra

- 100 GR de almendra cruda (remojarla en agua tibia la noche anterior y tirar esa agua)

- 4 a 6 tazas de agua

OPCIÓN PARA ENDULZAR 1:

- 1/2 cucharadita de vainilla

- 1 pizca de canela

- Stevia o dátiles (yo usé 2 dátiles deshuesados)

OPCIÓN PARA ENDULZAR 2:

- 1 cucharadita de vainilla

- 1/2 cucharadita de sal

Preparación

1.- Licuar todos los ingredientes durante 3 minutos.

2.- Colarlos con una rejilla de té o con una coladera normal con una servitoalla o filtro de café de tela encima. La intención es retener la pulpa de la almendra y que quede totalmente limpia la leche.

3.- Exprimir bien lo que queda de gabazo o pulpa de almendras para otras recetas. La pulpa te dura refrigerada máximo 3 días.