

Horchata casera sin azúcar



Ingredientes

- 1000 g de agua fría
- 250 g de chufas
- Canela al gusto
- Ralladura de limón al gusto

Elaboración

1. Remojar en agua previamente las chufas en el frigorífico durante, al menos, 10 horas.
2. Triturar en un vaso americano las chufas remojadas con el agua y la ralladura de limón, a potencia máxima, hasta lograr una textura fina.
3. Colar, retirando el extracto sólido, y aromatizar la horchata con la canela al gusto. Reservar en frío.
4. Servir.

Se puede jugar a aromatizar la horchata al gusto, con piel de otros cítricos, vainilla, cacao...