

Orxata casolana sense sucre



Ingredients

1000 g d'aigua freda

250 g de xufes

Canyella al gust

Ratlladura de llimona al gust

Elaboració

1. Remullar les xufes en aigua prèviament a la nevera durant, com a mínim, 10 hores.
2. Triturar en un got americà les xufes remullades amb l'aigua i la ratlladura de llimona, a màxima potència, fins a aconseguir una textura fina.
3. Colar, retirant l'extracte sòlid, i aromatitzar l'orxata amb la canyella al gust. Reservar a la nevera.
4. Servir.

Es pot jugar a aromatitzar l'orxata al gust, amb pela d'altres cítrics, vainilla, cacau...