



LECHE DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- 1 taza de almendras fileteadas o enteras (sin piel)
- 3 tazas de agua
- 3 ½ tazas de agua
- Miel al gusto

Procedimiento:

1. En un recipiente con tapa, coloca las almendras con las 3 tazas de agua. Deja remojar por una noche.
2. Al día siguiente, escurre las almendras y licúalas con 3 ½ tazas de agua limpia y miel al gusto.
3. Licua por 2 minutos. Con un colador fino, cuela la leche.
4. Vierte la leche en un recipiente hermético y mantén en refrigeración hasta por 3 días como máximo.

Tiempo de preparación: 10 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 1 litro