

Domácí mandlové mléko

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mandle 100 g
- voda 1 l
- sůl 1 špetka
- **podle chuti**
- med 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mandle i se slupkou namočíme přes noc do studené vody, druhý den je propláchneme a scedíme.

Mandle vsypeme do vysoké nádoby, dolijeme 0,5 l vody a rozmixujeme na jemno. Dolijeme vodou podle toho, jakou chceme hustotu mléka. Mandlové mléko ochutíme špetkou soli a osladíme. Na oslazení lze použít med, agávový či javorový sirup, případně třtinový cukr. Mandlové mléko scedíme přes plátýnko a máme hotovo.

Hotové mandlové mléko uchováváme v lednici.

Zbylou mandlovou drť můžeme použít k přípravě moučníků, dezertů apod.