



Latte di mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Sul numero di Agosto 2002 di CUCINARE BENE c'è questa ricetta per fare il latte di mandorla.

INGREDIENTI PER 1 LITRO

Mandorle con il guscio 1KG

20g di zucchero

acqua minerale naturale 1 litro

PROCEDIMENTO

- 1) Schiacciare le mandorle, tuffarle per 2 minuti nell'acqua che bolle, eliminare la pellicola
- 2) stenderle su un telo e lasciarle asciugare
- 3) Trasferire nel robot le mandorle con lo zucchero il quale serve ad assorbire la parte oleosa e tritarle bene, azionando a più riprese l'apparecchio
- 4) Versare il trito in un vaso di vetro ed unire l'acqua minerale
- 5) riporre il vaso in un luogo fresco ma non in frigorifero x 12 ore
- 6) Appoggiare il colino foderato con un telo (bagnato e ben strizzato) su di una ciotola e versare il composto di mandorle
- 7) dopo che è colato, raccogliere il telo formando un sacchetto, strizzarlo bene ed immergerlo nel latte di mandorla e successivamente strizzarlo, ripetendo l'operazione 3/4 volte.