

MANDLJEVO MLEKO



Sestavine:

- mandlji
- voda
- sol, sladkor (po okusu)

Priprava mandljevega mleka

Pest mandljev vsujemo v košarico v Kefirko posodo za sir in dodamo vodo. Pustimo, da se namaka čez noč. Zjutraj odcedimo in umijemo pod tekočo vodo. Mandlje dobro zmešamo v mešalniku s približno 500 ml vode in ščepcem soli. Lahko dodamo tudi sladkor. Mešanico prelijemo v košarico Kefirko posode za sir in s pomočjo stiskalne vzmeti dobro odcedimo.

Mleko lahko hranimo v hladilniku vsaj 3 dni. Pulpa, ki je ostala v košarici, se lahko uporabi za peko muffinov.

Mandljevo mleko lahko uporabite tudi za pripravo mandljevega kefirja z uporabo kefirnih zrn. Če smo sladkor že dodali, ga med fermentacijo ni potrebno dodajati.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



[Posoda za sir](#)

[Kupite na Kefirko.com](#)



BIO trsni sladkor

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Morska sol

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)