

ORXATA de xufa

PASSOS:

1. Llavar les xufes fins que l'aigua isca neta.
2. Posar-les en remull
10h a l'estiu / 24h a l'hivern.
3. Triturar-les, començant per 100g i cobrint-les amb part de l'aigua.
4. Anar afegint xufes i aigua fins a obtenir una massa homogènia.
5. Afegir l'aigua restant i macerar 20 minuts (opcional: amb la canyella i la corfa de llima).
6. Colar i tamisar pressionant la massa fins que deixi de degotar.
7. Agregar el sucre.
8. Refredar bé.
9. Remoure abans de servir.

Llesta!



Acompanya-la
sucant en ella
uns fartons i
gaudix de
l'experiència
al complet!

Orxata i fartons



Orxata artesana

INGREDIENTS:

250 g de xufes
1 litre d'aigua
Sucre al gust
Opcional:
L'escorça d'una llima
1 branqueta de canyella



UTENSILIS:

Batedora
Colador
Gasa o drap fi



ALBORAIA
ORXATA