HORCHATA de chufa

Horchata artesana

PASOS:

1. Lavar las chufas hasta que el agua salga limpia.
2. Ponerlas a remojo 10h en verano / 24h en invierno.
3. Triturarlas, empezando por 100g y cubriéndolas con parte del agua.
4. Ir añadiendo chufas y agua hasta obtener una masa homogénea.
5. Añadir el agua restante y macerar 20 minutos (opcional: con la canela y la corteza de limón).
6. Colar y tamizar presionando la masa hasta que deje de gotear.
7. Agregar el azúcar.
8. Enfriar bien.
9. Remover antes de servir.

¡Lista!

Horchata y fartons

¡Acompáñala mojando en ella unos fartons y disfruta de la experiencia al completo!

INGREDIENTES:

250 g de chufas
1 litro de agua
Azúcar al gusto
Opcional:
La corteza de un limón
Una ramita de canela

UTENSILIOS:

Batidora
Colador
Gasa o paño fino

ALBORAYA HORCHATA