

LATTE DI MANDORLE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 8 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** Extra Press

Ingredienti : 2 bicchieri

- 200 g di mandorle* - 600 ml d'acqua minerale

1. Lasciare a bagno le mandorle in 1 litro di acqua per almeno 8 ore.
2. Sciacquare sotto l'acqua fresca e passarle con l'Extra Press a piccole dosi alternando con la stessa quantità di acqua minerale. Versare l'acqua poco alla volta, con un filo sottile.
3. Filtrare il latte di mandorle ottenuto per toglierne la polpa.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergeni: questa ricetta contiene frutta secca a guscio.