

HORCHATA DE CHUFA

Ingredientes para 1 litro:



250-300 gr. de chufas

125 gr. de azúcar

1200 ml. de agua mineral fría

Elaboración:

El Blog de Cari | HORCHATA DE CHUFA

Copyright Caridad plana lanzas cari@cariplana.es
<https://www.cariplana.es/horchata-de-chufa/>

- Poner las chufas en un bol pequeño cubiertas con agua de grifo y dejarlas en remojo toda la noche en la nevera.
- Tirar el agua sucia y pasar las chufas a un bol más grande.
- Añadir la mitad del agua fría y triturarlas con la batidora eléctrica.
- Añadir el azúcar y el resto del agua y volver a triturar.
- Colar por un colador chino o normal y dejar enfriar en la nevera mínimo 3 horas.

Consejo: Agitar muy bien antes de servir.