

حليب اللوز بالفانيليا

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
الهكونات:

- 1 كوب من اللوز النيء
- 3-4 كوب من الماء المصفى (المفلتر)
- 4 حبات تهر
- ½ ملعقة صغيرة ملح

- ½ ملعقة صغيرة فانيليا

الخطوات:

1. يتم نقع اللوز في الماء لمدة 8 ساعات أو أثناء الليل.
2. يتم تصفيته ووضع مع بقية الهكونات في الخلاط.
3. إذا أردتم الحليب أن يكون قشدي أكثر استخدموا كمية ماء أقل.
4. نهرج في الخلاط لحوالي دقيقة واحدة. ثم نصفيه باستخدام قماشة تصفية الجبن أو كيس تحضير حليب الهكسرات.
5. يتم تخزينه في الثلاجة من أربعة إلى خمسة أيام.