

Herbatka migdałowa

Przepis dodany przez użytkownika meg47

herbatka orzeźwiająca

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- migdały bez łupinek - 2 szkl.
- ryż - 4 łyżka(i)
- mleko - 1 szkl.
- cukier - 2 łyżka(i)
- sól - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Migdały i ryż zemleć w młynku na proszek. Wsypać do rondla, wlać 5 szklanek wody, wymieszać, pozostawić na 1 1/2 godz.
2. Przecedzić przez 3 warstwy wilgotnej gazy. Dodać szklankę mleka przelać do garnka, wstawić do drugiego z gotującą się wodą. Gotować na parze na małym ogniu 2 godz. mieszając kilkakrotnie.
3. Przyprawić cukrem i solą, zagotować przed podaniem.
4. Podawać na gorąco lub na ciepło.
5. Migdałową herbatę można podawać jako galaretkę. Po ugotowaniu dodać łyżkę namoczonej żelatyny, mieszać na parze do rozpuszczenia, przelać do miski, wystudzić, wstawić na noc do lodówki. Podawać z owocami z kompotu.

