



## Domowe mleko migdałowe

★★★★★ (49)

9 godz.

5 osób

łatwy

### Wartości odżywcze

**172 kcal** / 1 porcję (254 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>67.56 kcal</b> 3.38%	Białko <b>2.36 g</b> 4.72%	Węglowod. <b>2.42 g</b> 0.9%	Tłuszcze <b>6.14 g</b> 8.77%	Błonnik <b>1.52 g</b> 6.08%	<b>GDA</b> <b>3.38 %</b>
--	----------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

### Składniki

- Migdały - 150g (150 sztuk)
- Woda ciepła - 120g (½ szklanki)
- Woda mineralna niegazowana - 1000g (4 ¼ szklanki)

### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Migdały zalej wrzącą wodą i odstaw na 10 minut. Optucz i obierz ze skórki.

**KROK 2:** Migdały zalej z imną wodą i odstaw na około 8 godzin w ciemne miejsce.

**KROK 3:** Po tym czasie odcedź migdały i wrzuć je do blendera. Dolej wodę mineralną i miksuj wszystko około 5-7 minut.

**KROK 4:** Na dużej misce umocuj ścierkę bawełnianą lub gęstą gazę. Powoli przelewaj przez nią zawartość blendera, aby odcedzić mleczko.

**KROK 5:** Wyciśnij do miski pozostałą zawartość płynu z papki.

Mleczko przechowuj w słoiku i w lodówce, około 3 dni.

Smacznego!

