



MOGYORÓ TEJ

HOZZÁVALÓK

- 155 g mogyoró, blansírozva, pirítva
- 1000 g víz
- 1 ek természetes vanília kivonat

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a mogyorót és 300 g vizet a keverőedénybe, és főzze **10 p/100°C/1-es fokozaton**. Emelje ki a keverőedényt, vegye le a keverőedény fedelét, és tegye félre, hagyja kihűlni (kb. 10 perc).
2. Tegye vissza a keverőedényt a géptestbe, öntse hozzá a maradék 700 g vizet és a vaníliát, és turmixolja **1p/8-as fokozaton**.
3. Bélelje ki a párolókosarat egy növényi tejes szűrőzsákkal és helyezze egy nagy tálba. Öntse a keveréket az előkészített párolókosárba. Szűrje át a keveréket szűrőzacskón (kicsavarással préselje ki az összes folyadékot). Töltse át egy üvegpalackba, zárja le, és tálalásig tegye hűtőbe (lásd Tipp). A tejet legfeljebb 5 napig tárolja hűtőszekrényben. Hidegen tálalja.

TIPPEK

- Jól rázza fel a tejet fogyasztás előtt.
- A mogyorót blansírozza meg előre, hogy könnyen eltávolítsa a héját. Öntsön 680 g vizet a keverőedénybe, és forralja fel **vízforraló fokozaton/ 100°C-ra**. Adjon hozzá 1 evőkanál szóda-bikarbónát és 60-155 g mogyorót, és keverje 3 p/ 2-es fokozaton. A párolókosárban csepegtesse le, és tegye egy tál jéghideg vízbe. Dörzsölje át a mogyorót, hogy eltávolítsa a laza héját, és folytassa a recepttel.



Előkészítés
5 perc



Teljes idő
15 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
8 pohár