

# Ореховое молоко

## Вам понадобится

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Миндаль сырой      | 200 г   |
| Вода фильтрованная | 1 л     |
| Финики             | 30 г    |
| Соль морская       | щепотка |
| Экстракт ванильный | 5 мл    |

## Приготовление

- 1 Миндаль замочить в холодной воде на 8-12 часов, затем слить воду и промыть. У фиников удалить косточки, затем замочить в теплой воде на 15 минут.
- 2 Поместить набухший миндаль в большую чашу, добавить 500 мл свежей фильтрованной воды. Взбивать 2-3 минуты до получения мелкой крошки. Добавить оставшуюся воду, финики, соль и ванильный экстракт. Взбивать еще 1-2 минуты. Процедить через марлю или мелкое сито, отжимая мякоть. Полученное молоко перелить в стеклянную бутылку
- 3 Охладить и хранить в холодильнике до 3 дней. Перед употреблением взболтать