

Orxata casolana, Thermomix

Res més natural que preparar la vostra **orxata de xufla casolana**, és molt fàcil, el et portarà més temps és colar-la. Es pot fer amb un colador de tela, amb una tela de cotó o amb una premsa per fer llets vegetals

A mi m'agrada posar una tireta de pell de llimona i un polsim de canyella, una miqueta que quedi un gust molt subtil. Però això és optatiu



Ingredients:

- 250 gr. de xufles (pes en sec)
- un trosset petit de pell de llimona, només la part groga (optatiu)

- 100 gr. de sucre (pot adaptar el sucre al teu gust)
- una punteta de canyella amb pols (optatiu)
- 1 l. d'aigua mineral, molt freda

Preparació:

1. El dia abans hidratem les xufles cobrint-les amb aigua i durant el dia, canviem un parell de vegades aquesta aigua.

Escorrem les xufles i les posem al got, juntament amb el sucre, el trosset de pell de llimona i la canyella (optatiu)

2. Triturem durant **10 segons a velocitat 7-10**. Baixem les restes que hi hagi en les parets i a la tapa i tornem a triturar altres 15 segons a velocitat 10.
3. Afegim aigua mineral fins a cobrir la mescla i tornem a barrejar durant **20 segons, a velocitat 5-7-9**.
4. Afegim la resta de l'aigua i barregem durant **20 segons a velocitat 4**.
5. Colem, utilitzant un drap de cotó o una premsa especial per fer les llets vegetals



- 6.
7. Posar l'orxata amb una gerra i deixar a la nevera fins que estigui ven freda, És té que consumir amb 24 hores perquè de seguida es fa mal bé. Abans de servir ,ho remenes bé perquè sempre queda la farina de la

xufles al fons de la gerra