

orszada

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

proste

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg migdałów -
- 1 kg cukru -
- 5 l wody -
- laska cynamonu -

Etapy przyrządzania:

1. Migdały opłukać w kilku wodach i zostawić zamoczone w wodzie na 12 godz. ponownie dobrze płukać i suszyć. Rozbić na pastę w moździerzu - lub, co prostsze, zmielić drobno. Do pasty dodać laskę cynamonu i zostawić na 2 godz. w chłodnym miejscu. Dodać cukier i mieszać aż do rozpuszczenia. Przetrzeć przez metalowe sito wyłożone płótnem, aby otrzymać mleczny płyn. Podawać dobrze schłodzone lub z kruszonym lodem.

