



INGREDIENTES:

- 200 gramos de avellanas
- 1 litro de agua
- 4 cucharadas de sirope de arce

ELABORACION:

1. Echar la cuarta parte de las avellanas y la cuarta parte del agua y **triturar 20 segundos a velocidad 6**, añadir otra cuarta parte de las avellanas y del agua y repetir la operación y así hasta acabar con las avellanas y el agua (o sea lo haremos en 4 veces).
2. Una vez triturado **programar 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresivo**.
3. Echar el sirope en el vaso y **mezclar 10 segundos a velocidad 2**.

4. Echar en un envase o botella de cristal, preferentemente y guardar en el frigorífico. **Lista y riquísima.**

Nota: Se puede usar cualquier edulcorante.

Según nos guste de concentrada la leche echaremos mas agua o menos. Lo ideal es usar avellanas crudas, pero si son tostadas y sin sal van muy bien.

La leche se separa cuando lleva un rato en reposo, es lo normal, solo tenemos que agitar la leche en la botella o envase donde lo guardamos y listo.

Lo ideal es consumirla en dos o tres días, pero si sabe bien y huele bien se puede usar algún día más, sin problema.

Esta receta es del magnifico blog Danza de Fogones, hasta la foto es la suya, yo solo la adapto al Thermomix.