



INGREDIENTES:

- 95 gramos de habas soja (variedad blanca o amarilla remojadas durante 11 horas
- 65 gramos de azúcar
- 1 cucharada de aceite de sésamo virgen
- 1500 gramos de agua

PREPARACIÓN:

1. Ponga a remojo las habas de soja durante 12 horas como mínimo. Escúrralas en un colador y aclárelas con agua fría.
2. Ponga en el vaso las habas de soja, el azúcar, el aceite de sésamo y 1000 gramos de agua y programe **2 minutos, velocidad progresiva 5-10.**
3. Añada el agua restante y programe **40 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 2.** Si se quiere dar algún sabor se le puede añadir, canela y limón, vainilla, café o chocolate.
4. Filtre la bebida, preferiblemente a través de un paño fino de algodón, apretando bien para separar el líquido de la pulpa.
5. Accesorios útiles: colador, paño de algodón