

Lait de Souchet Maison « Honchata de Chuja »

INGREDIENTS

- * 250 g de souchets entiers bio
- * 1,5 L d'eau
- * 4 càs de sirop d'érable ou de sirop d'agave
OU du sucre à votre convenance

PRÉPARATION

- Laver les souchets sous un filet d'eau froide. Déposer dans un saladier et recouvrir d'eau tiède. Laisser tremper 24h. Le lendemain renouveler l'opération.
- Dans un blender, déposer les souchets réhydratés et égouttés, l'eau, le sirop ou le sucre. Mixer quelques instants. Réfrigérer au moins 2h.
 - Filtrer la préparation à l'aide d'un chinois.
- Verser dans une bouteille de préférence en verre et réfrigérer.

* A consommer dans les 48h.