

חלב שקדים



מצרכים:

כוס שקדים או כל סוג של אגוזים

3 כוסות מים

קורט מלח

אופן הכנה:

השרו את השקדים במשך לילה.

הכניסו את כל המרכיבים לפי הסדר שהם רשומים למיכל של **ויטמיקס** וסיגרו את המכסה. בחרו באפשרות Variable 1, הפעילו את ה**ויטמיקס**, והגבירו את המהירות למצב Variable 10 ואז מיד למצב High.

ערבלו למשך 30 שניות או עד לקבלת מרקם של חלב.

לאחר מכן תסננו את הבלילה דרך שקית חלב.

החלב מוכן! בתאבון!

