



Domácí makové mléko

Ingredience

mletý mák: **100 g**

voda: **1 l**

třtinový cukr: **1 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujem

Mletý mák smícháme s cukrem a zalijeme litrem horké vody. Necháme odstát minimálně 3 hodiny, ale čím déle, tím lépe. Domácí makové mléko přecedíme za...

Domácí makové mléko - recept

Mletý mák smícháme s cukrem a zalijeme litrem horké vody. Necháme odstát minimálně 3 hodiny, ale čím déle, tím lépe. Domácí makové mléko přecedíme za pomoci cedníku, a přebytečnou vodu vymačkáme i přímo z máku za pomoci plátýnka. Domácí makové mléko přelijeme do lahve a skladujeme v lednici, kde vydrží zhruba 4 - 5 dní.

Domácí mandlové mléko má spoustu možností využití od ovesných kaší až po pečení dezertů.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí