

# Horchata de chufa

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 15 '
- 4

Comentario nutricional

Para obtener una horchata más cremosa, se puede añadir un poco de crema de leche o leche entera.

**Modo express**

1. Lavar las chufas frotándolas en agua fría. Luego dejar en remojo en la nevera en abundante agua durante 48 horas. Cambiar el agua al menos dos veces.
2. Al acabar, escurrir y tirar el agua de remojo.
3. Colocar el filtro fino en la máquina.
4. Importante: prensar muy lentamente las chufas remojadas, una cucharada cada vez, e ir incorporando al mismo tiempo el agua mineral.
5. Si la máquina se detiene, accionar el botón de reverso un segundo y continuar con el prensado.
6. Colar la horchata por un colador fino.
7. Añadir el azúcar mientras se bate y dejar enfriar.
8. Remover antes de servir. Se recomienda conservar tapada en la nevera no más de dos días.