

# Horchata casera sin azúcar



## Ingredientes

- 1000 g de agua fría
- 250 g de chufas
- Canela al gusto
- Ralladura de limón al gusto

## Elaboración

1. Remojar en agua previamente las chufas en el frigorífico durante, al menos, 10 horas.
2. Triturar en un vaso americano las chufas remojadas con el agua y la ralladura de limón, a potencia máxima, hasta lograr una textura fina.
3. Colar, retirando el extracto sólido, y aromatizar la horchata con la canela al gusto. Reservar en frío.
4. Servir.

Se puede jugar a aromatizar la horchata al gusto, con piel de otros cítricos, vainilla, cacao...