

ORXATA de XUFA

	<u>Ingredients</u>
250 grs	xufa
1.000 ml	aigua
1	pell de llimona
1/2	branca de canyella (o canyella en pols)
50-125 grs	sucre (posar la quantitat de sucre segons gust personal)

- Primer posem les xufes en un bol amb aigua i retirem les que surin.
- Després rentar molt bé les xufes uns quants cops (mínim 5 esbaldides) fins que l'aigua surti neta.
- Canviar l'última aigua i deixar les xufes en remull durant 24 hores, canviant l'aigua cada 8 hores (no cal que sigui exacte i al vespre podem deixar la mateixa aigua tota la nit). En tot cas, han d'estar un mínim de 12 hores en remull.
- Un cop passat el temps de remull escorrem les xufes i llencem aquesta aigua.
- Ara triturem les xufes remullades al pot del pymer:
 - posem 1/4 part de les xufes i aigua mineral fins a cobrir i passem el pymer .
 - hi afegim un altre 1/4 de xufes i una mica més d'aigua i tornem a passar el pymer
 - i així fins a completar totes les xufes i el litre d'aigua.
- Afegir-hi la pell de llimona i la branca de canyella i deixar reposar durant 3-6 hores.
- Retirem la pell de llimona i la branca de canyella.
- Colem l'orxata passant-la per un tamís o un colador de tela per extreure'n el líquid. Premem una mica per acabar de recuperar el màxim d'orxata.
- Hi afegim el sucre, remenem i guardem l'orxata a la nevera fins que sigui ben freda.
- Abans de servir la remenem per desferr el pòsit.