

# Horchata de avellana



**TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1 hora 45 minutos**

**INGREDIENTES (Para 4 personas)**

- 1 litro de agua.
- 100 gramos de avellanas.
- 200 gramos de azúcar.
- Medio tallo pequeño de canela en rama.

**ELABORACIÓN:**

Se tuesta la avellana hasta que este muy pasada de horno. Se pica la ramita de canela y a continuación se añade la avellana. Y se sigue picando hasta que se haga puré. Posteriormente se agrega el azúcar y el agua. Remover hasta que el azúcar se disuelva. Toda la mezcla anterior se pasa por el colador para eliminar los pequeños grumos de la avellana. Por último se mete en el congelador hasta que este granizado.

**DIFICULTAD: ALTA**

**SUGERENCIAS:**

Si la horchata tiene poco color, añadir azúcar tostada.