Ефтино, мирисливо, лесно и брзо за подготовка!

Потребно:

Зоб: вода во сооднос 1:5

(1мерка на зобените снегулки, 5 мерка за вода)

Морска сол (доволно количество на дофат на прстите)

По желба ¼ ванилино стапче (или екстрат)

По желба темен шеќер, јаворов сируп, или сладило од јачмен

Подготовка:

1 Мерка (да речеме мало филџанче) зоб, сол, плус по желба истолчено ванила стапче со неговите одвоени семчиња, се натопуваат во 2 мерки вода - на сат време, цела ноќ или без долго натопување.

Се уфрлуваат во блендер и блендираат, додека зобта не биде добро уситнета и течноста не стане бела. За ова ќе ви бидат потребни некаде десетина секунди. Потоа во блендерот се додаваат останатите три мерки вода и смесата се блендира на најсилна јачина. Добиеното млеко се процедува од зобената каша и остатоците од ванилиното стапче.

По желба може да го засладите пред да ги толчите зобените снегулки, или речиси миг пред да сакате да го употребите млекото. Чувајте го во стаклена тегла во фрижидер. При варење се згуснува.

Употреба:

Може да го користите во кафе, какао, во колачи, торти, овошни фрапеа...

Одлично е за подготовка на умаци поради лесното згуснување за време на варењето.