

# ALMENDRAS ACTIVADAS



## Ingredientes

- 1 kg de almendras, sin tostar\*
- 1 pizca de sal
- 1 cda de vinagre de sidra de manzana

\*Si la bandeja del horno no puede acomodar un kilo completo de almendras, es preferible que actives una menor cantidad.

## Preparación

1. En un bowl grande, remojar las almendras en 3 litros de agua con sal y vinagre de sidra de manzana.
2. Esperar 8 a 12 horas antes de colar y enjuagar bien.
3. En una bandeja del horno, esparcir las almendras de manera que no queden montadas una sobre la otra.
4. Hornear a 65°C por al menos 12 horas o hasta que estén deshidratadas (secas). Idealmente 24 horas.
5. Dejar enfriar y mantener refrigerado en un contenedor hermético.
6. Servir como snack o usarlo en tus recetas.