

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/110/fr

El **Tesgüino** est l'équivalent Mexicain de la chicha. Toutes les deux suivent la première méthode, sauf que l'ajout de levure n'est pas nécessaire, la fermentation est généralement spontanée. Pour la Chicha de jora on retrouve souvent les proportions de 1 kg de maïs pour 8 litres d'eau. On retrouve parfois l'ajout d'orge et de sucre. Exemple de recette en espagnol.