

CREMA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

250 g de almendras crudas peladas

250 g de azucar

1 clara de huevo

PREPARACIÓN

Pulverizar el azucar 30 segundos a velocidad 5-7-9. Añadalar almendras y triturarlas 15 segundos co la misma tecnica. Incorpore la clara de huevoy mezclar 20 segundos a velocidad 6.