

CREMA DE NUECES

Ingredientes:

- 200 gr. de nueces peladas
- 2 cubiletes de azúcar
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1 bote de leche evaporada IDEAL
- 5 cubiletes de leche
- vainilla

Preparación:

Vierta en el vaso las nueces y triture a velocidad 5-7-9.

Añada los demás ingredientes y programe 20 minutos, temperatura 100 velocidad 4.

Cuando pare programe 2 minutos velocidad 10. Vierta en cuencos de individuales y deje enfriar y sirva adornado con una nuez y guinda, o con nata montada.