

SOPA DE ALMENDRA DULCE

Ingredientes:

150 gr. de azúcar
200 gr. de almendras
1 litro de leche.
2 suizos o pan del día.
Ralladura de limón (optativo).

Preparación:

Con el vaso bien seco, pulverice el azúcar durante 20 segundos a velocidad 9. Añadir las almendras y triturar durante unos segundos ayudándose con la espátula si es necesario hasta que quede bien molido. Agregar la leche y programar 15 minutos 90 grados velocidad 2. Pasado el tiempo comprobar que este bien cocido. si no es así, añadir unos minutos mas. Añadir unas rebanadas muy finas de pan o suizo previamente tostado y dejar reposar. Se puede servir en cuencos individuales espolvoreando con canela y azúcar, quemando luego con el quemador.