

Crema tostada de almendras

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 25 '
- 4



Comentario nutricional

Las almendras son un fruto seco que destaca por su elevado contenido en magnesio.

Modo express

1. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos y meta 40 g de mantequilla en la cubeta. Añada las rebanadas de pan y, cuando estén tostadas, incorpore las almendras molidas, la canela, el azúcar y el resto de la mantequilla.
2. Saltee durante 5 minutos, removiendo de vez en cuando. Cuando empiece a caramelizar, añada la leche, cierre la tapa y cancele.
3. Programe el menú Freír/Sofreír a 162º durante 10 minutos. Al terminar, traslade la mezcla a otro recipiente y triture.
4. Introduzca la crema en un recipiente y refrigérela en la nevera. Antes de servir, espolvoree unas almendras picadas.

***Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 3 medidas de leche.