

Sopa de almendras

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15'
- 10'
- 4



Comentario nutricional

Los frutos secos son fuente de calcio, magnesio y fósforo y de vitaminas como la vitamina E. Ésta última se pierde durante el proceso de tostado.

Modo express

1. Triture las almendras muy finas. Mézclelas con el azúcar y la miga de pan.
2. Vierta la leche y la mezcla anterior en la cubeta de la Chef Plus Induction y añada el palo de canela.
3. Cierre la tapa y programe el menú A fuego lento a 80º durante 10 minutos. Al terminar, retire el palo de canela.
4. Para servir, distribuya la crema en platos hondos con las tostadas o bizcochos encima; espolvoree la canela en polvo.

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

- 5 medidas de leche.