

CREMA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

- ❖ 1 litro de leche
- ❖ 6 huevos
- ❖ Dos cucharadas de harina de almendra.
- ❖ Agua



ELABORACIÓN

- Se batan bien los huevos
- La harina de almendra se mezcla con un poco de la leche fría y se va añadiendo poco a poco con los huevos.
- Se va añadiendo el resto de la leche y se pone al fuego lento sin dejar de remover hasta que espese.

Recetario de Celsa García de Neira.