

SOPA DE ALMENDRA

INGREDIENTES

- ❖ 100 grs. de almendras.
- ❖ 3 vasos de agua
- ❖ 3 vasos de leche
- ❖ 1 cucharada de azúcar
- ❖ Canela molida a voluntad
- ❖ Unos 100 grs. de rebanadas de pan



ELABORACIÓN

- Se quitan la piel de las almendras (se pueden comprar sin piel pero para quitarlas cocerlas ligeramente y se quitan más fácilmente).
- Se machacan y se añade la leche, el agua y el azúcar (se prueba, al que le guste más azúcar se añade), y la canela. Se pasa el líquido sobre un colador.
- Se ponen las rebanadas de pan en una fuente honda y se vierte el líquido de las almendras. Se mete al horno durante 10 min. a unos 120° (previamente calentado).
- Al servirla espolvorearla con canela.