

Manjar blanco de almendras



Ingredientes para 1 persona

- 50 gramos de Almendras
- 125 mililitros de Leche entera
- 30 gramos de Azúcar blanco
- 50 mililitros de Nata líquida
- 1 cacito de espesante comercial (un cacito son 4,5 gr)

Preparación

- 1) Escaldar las almendras en un cazo con abundante agua hirviendo, escurrirlas, quitarles la piel, tostarlas ligeramente en el horno precalentado a 180°C y picarlas finamente.
- 2) En un cazo llevar lentamente a ebullición la leche y la nata junto con las almendras picadas y el azúcar. Remover de vez en cuando con una cuchara de madera. Retirar el cazo del fuego y dejar entibiar la preparación.
- 3) Triturar todo el conjunto en caliente con el espesante hasta conseguir la textura deseada.

Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 643,99 Kcal.; Proteínas: 13,73 g; Hidratos de carbono: 42,20 g; Grasas: 45,12 g.