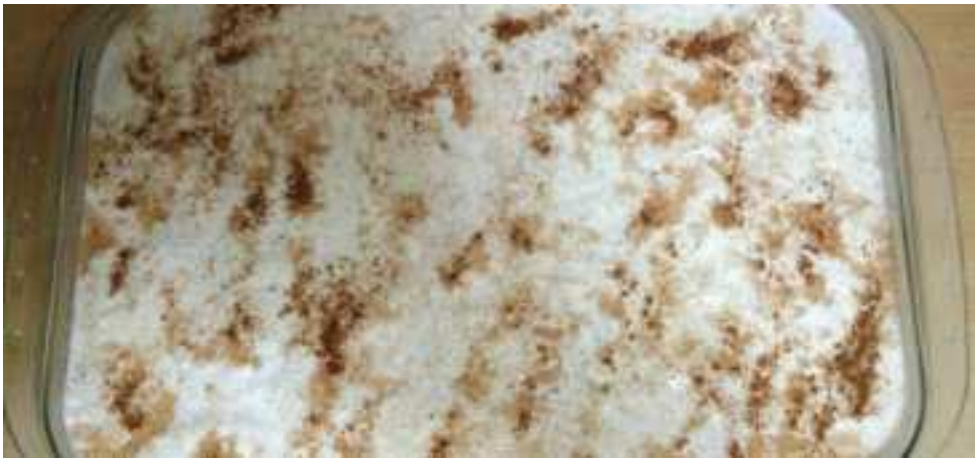
Receta de Sopa De Almendras Navideña

24 Dic 2021



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de **Sopa de Almendras Navideña** que me la enseñó una persona muy querida para mí y que ya no está entre nosotros, por eso en su honor siempre lo hago en Nochebuena, porque es un postre muy rico y típico de estas fechas. Os deseo a tod@s una Feliz Navidad, llena de paz, amor y esperanzas.

Ingredientes

- Leche entera o semi (un litro)
- Pasta de almendras (dos rollitos)
- Corteza de limón
- Canela en rama
- Canela molida

Modo de Preparación

1. Poner la leche a hervir con la cáscara de limón y la canela
2. Echar la pasta de almendras y mover para que se deshaga bien
3. Añadir un poco de azúcar
4. Cuando haya hervido un poco, quitar la cáscara de limón y la rama de canela
5. Hacer unas rebanadas de pan, mejor del día anterior, y tostarlas un poquito en una sartén sin aceite
6. Poner las rebanadas de pan en una fuente y echar la leche hirviendo sobre ellas
7. Espolvorear con canela molida y meter al frigorífico para que se enfríe
8. Sevir en bols individuales y muy fresquito