

Granizado de almendra

Tiempo de preparación: 1 h. 40 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 porciones.

Ingredientes

260 g Almendras crudas sin piel
60 g Almendras tostadas sin piel
600 ml Agua
150 g Azúcar moreno
1 pizca Canela
1 pizca Cardamomo molido
1 taza Cubitos de hielo

Preparación

Necesitamos una olla, un bol que se pueda poner en el congelador y una batidora.
Lo más fácil es prepararlo con antelación:

1. Calentar el agua con las almendras crudas, el azúcar y un poco de canela en una olla. Hervir esta mezcla durante 1 minuto y dejarla enfriar completamente.
2. Una vez enfriada, ponerla en una batidora y añadir las almendras tostadas, una pizca de cardamomo molido y unos cubitos de hielo.
3. Licuar a alta velocidad hasta obtener un puré fino y colocar en el congelador durante 30 minutos.
4. A continuación, mezclar y dejar en el congelador durante otros 20 minutos.

Y ya está listo, ¡a disfrutar!