KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Crema de almendras casera

Tiempo de preparación: 30-45min · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 3-4 tarros.

Ingredientes

500 g Almendras
3 cdta Aceite de almendra

Preparación

Poner las almendras en una picadora/mezcladora fuerte tipo Moulinex o similar y añadir el aceite de almendras dulces.
Las almendras se convierten primero en harina, luego en pasta y finalmente en papilla.

Con paciencia y pausas para que la mezcladora no se sobrecaliente, se crea una maravillosa pasta de almendras que es perfecta en salsas, postres, pasteles, vinagretas o simplemente untada en pan.

Se conserva en el frigorífico durante al menos 3 semanas si se mantiene limpio.