KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Glace shake aux amandes

Temps de préparation: 1 h. 40 min. · Niveau de difficulté: facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 4 personnes.

Ingrédients

260 g Amandes crues
60 g Amandes grillées
600 ml Eau
150 g Sucre brun
1 pincée Cannelle
1 pincée Cardamome bio moulue
1 tasse Glaçons

Préparation

Il faut une casserole, un bol qui rentre dans le congélateur et un mixeur.
Le plus simple est de le préparer à l'avance :

Faire chauffer l'eau dans la casserole avec les amandes crues, le sucre et un peu de cannelle.
Faire bouillir ce mélange pendant 1 minute et le laisser refroidir complètement.
Une fois refroidi, mettre le tout dans un mixeur et ajouter les amandes grillées, ainsi qu'une pincée de cardamome moulue et quelques glaçons.
Mixer à vitesse maximale jusqu'à obtenir une fine purée et mettre au congélateur pendant 30 minutes. Ensuite, mélanger et placer à nouveau 20 minutes au congélateur.
Maintenant, c'est prêt ! A déguster glacé