



Biancomangiare di mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Dessert - dolci al cucchaio - mandorle

Latte di mandorla 1 litro
amido per dolci grammi 200
zucchero grammi 100
un pizzico di cannella

Per ricavare il latte di mandorla dalle mandorle fresche, è necessario pestare bene le mandorle già sgusciate, in un mortaio, fino a ridurle ad una vera e propria crema, metterle poi in un tovagliolo che bagnerete appena in una tazza con un pò d'acqua e spremerete per ricavare tutto il succo delle mandorle. Se non siete abbastanza abili in questa operazione sarà bene procurarvi del latte di mandorla già pronto. Mettelo in tegame con l'amido sciolto in una parte di esso, lo zucchero, la cannella. Passate sul fuoco a fiamma molto bassa e lasciate addensare rimescolando sempre. Quando vi sembrerà raggiunta la consistenza voluta, versate su di un piatto e servite poi freddo.

eCucinando.it