



Bimby: Latte di mandorle - [Visualizza sul sito di Imma](#)

Latte di mandorle (bimby)

sciropo - cannella - zucchero

450 gr. mandorle pelate

50 gr. zucchero

1 lt. acqua minerale

lasciare in acqua le mandorle pelate per 12 ore, così diventano belle cicciotte, scolare bene e inserirle nel boccale con lo zucchero: a colpi di turbo (circa 6) e poi a vel. 10 per 20 sec. tritati finemente, aggiungere l'acqua e dare una mescolata a vel. 3 per pochi sec.

versare in un contenitore o una bottiglia coprire con la pellicola e tenere in frigo dare una mescolata ogni tanto, dopo 12 ore filtrare con un panno, strizzare bene.

il latte va consumato entro 3 gg.

Non sbarazzarsi dell'impasto di mandorle, servirà per una torta



pronto da bere con un pizzico di cannella (se piace).