



Sopa de almendras

# Sopa de almendras

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php)

## Ingredientes:

450gr. de almendras crudas sin piel, 1 litro y medio de leche, 2 yemas de huevo, 2 rebanadas de pan, 8 cucharadas de azúcar, 3 cucharadas de mantequilla y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se machacan las almendras en un mortero.
- 2) Se tostan las rebanadas de pan y se machacan en el mortero.
- 3) Cocer, en una cazuela, la leche, el pan machacado, las almendras, el azúcar, la mantequilla y sal.
- 4) Se deja a fuego lento 1/2 hora, removiendo cada poco tiempo.
- 5) Desleír las yemas de huevo en una sopera.
- 6) Cuando la sopa esté espesa se agrega a las dos yemas.
- 7) Se mezcla todo bien y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/primer-plato/sopa-de-almendras-158.php>