

MLEKO MIGDAŁOWE

Wpisany przez Administrator
poniedziałek, 10 września 2007 18:22 -

*Proporcje na 2 porcje***20 g migdałów, 400 ml pełnotłustego mleka, 1 łyżka miodu, 1-2 krople aromatu migdałowego**

Migdały zalać wrzątkiem i zdjąć skórkę. Na mocno rozgrzanej, suchej patelni zrumienić lekko migdały, cały czas mieszając, po czym drobno zemleć. Zmieszać mleko z miodem, dodać migdały i aromat, wszystko dokładnie wymieszać. Podawać ze słomkami.

wg [Joanna Sereinig](#)