



Ingredienti

80 g di farina di mandorle
1 cucchiaino di margarina di soia
80 g di latte
70 g di zucchero

Preparazione

Per ottenere la farina di mandorle basta tritare le mandorle sgusciate e passarle ad un setaccio stretto.

In una padella facciamo tostare la farina di mandorle con 2 cucchiaini di zucchero fino a quando non si caramellerà un po'. Poi spegnere e mettere da parte.

In un tegamino facciamo sciogliere la margarina e poi aggiungiamo il latte e lo zucchero, portiamo ad ebollizione e dopo un paio di minuti, sempre mescolando aggiungiamo la farina tostata e facciamo bollire per circa 2 minuti e fino a quando la consistenza non sarà cremosa e morbida e non troppo liquida e neanche troppo secca. Versiamola poi in un barattolo di vetro sterilizzato e lasciamo raffreddare a temperatura ambiente prima di chiuderlo con il tappo. Lasciamo riposare 8-10 ore prima di servire.

Perfetta spalmata su una fetta di pane o di panbrioche.
Ideale sulle fette biscottate per una merenda o una colazione.
Spettacolare come guarnizione per dolci.