

SOPA D'AMETLLES

2 ls. de llet
400 gs. de pasta d'ametlla
100 gs. de pa
200 gs. de sucre
Canyella en pols

En una cassola es posa al foc: la llet, la pasta d'ametlla trossejada a mida petita i el pa tallat a làmines molt fines.

Es manté, bullint a foc molt lent, durant 35 minuts, sense deixar de remenar, a fi de que no s'enganxi i quedi lligat en forma de sopa cremosa. S'afegeix el sucre i es manté bullint durant 5 minuts.

Es retira del foc, es col·loca en una sopera, s'empolsina amb canyella i es conserva en el frigorífic, per a servir freda.