



INTXAUR-SALTSA (CREMA DE NUECES)



5m



15m



6



baja



60

INGREDIENTES

100 g de nueces en mitades

75 g de azúcar

1 pellizco de canela molida

250 g de leche desnatada

6 cerezas en almibar (guindas) (opcional)
para decorar

PREPARACIÓN

- 1 Ponga en el vaso las nueces, el azúcar y la canela. Triture **15 seg/vel 10**.
- 2 Incorpore la leche y programe **10 min/100°C/vel 2**. Espere unos minutos a que baje un poco la temperatura y programe **10 seg/vel 5 -10 progresivamente**. Vierta la crema en un bol, deje enfriar y sirva decorada con nueces o guindas.