

# RecetaKA

## SOPA DE ALMENDRA Y CRUJIENTE DE CANELA

**Ingredientes para 8 personas:** 200 g de pasta de almendras / 1 litro de leche fresca entera / Pan duro / 4 cucharaditas de piñones / Canela en polvo

**Crujientes:** Masa brick / 100 ml de nata / 100 gr de azúcar / Un poco de canela



FRUTOS DE CÁSCARA



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS

### Elaboración

1. Calentar la leche y apartarla del fuego antes de empezar a hervir
2. Incorporar la pasta de almendras cortada en trozos
3. Remover con una cuchara de madera aplastando la pasta contra los lados de la cazuela (se puede arrimar al fuego para subir un poco la temperatura y que se disuelva mejor, pero sin dejar que hierva)
4. Añadir el pan duro en trozos (unos 8 medianos) y los piñones
5. Remover y espolvorear con canela. Dejar que se temple y enfriar en la nevera toda la noche. Si ha quedado muy espesa, añadir un poco de leche fría, mezclar y servir
6. Para el crujiente, cortar la pasta en tiras anchas, mezclar la nata con el azúcar y la canela y embadurnar con ello las tiras. Asar a 180 grados unos 7 minutos
7. Servir la sopa con su crujiente