

Zupa migdałowa



Składniki

- 30 g masy makowej
- 150 ml mleka 3,2%
- 200 ml śmietany kremówki 30%
- 2 łyżki mielonych płatków migdałowych
- 6 suszonych śliwek
- łyżka suszonej żurawiny
- laska cynamonu
- laska wanilii
- 2 łyżki Nutelli
- cukier

Sposób przygotowania

Mleko i śmietanę zagotować z cynamonem i wanilią.

Następnie dodać pozostałe składniki i gotować przez 5 minut, mieszając. Pod koniec delikatnie doprawić cukrem.

Jeśli zupa zrobi się zbyt gęsta, należy dolać do niej odrobinę mleka.