



ANTE DE ALMENDRA

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 300 g de almendras, peladas y molidas
- 1 panqué comercial, en rebanadas delgadas
- 1 cucharadita de esencia de almendra o vainilla
- 1 cucharadita de ron
- Almendra, para decorar
- Canela en polvo, para decorar

Procedimiento:

1. Calienta la leche condensada, la leche evaporada y la almendra cocina hasta que suelte el hervor. Agrega el ron y la esencia de almendra, deja cocinar 5 minutos más hasta que espese ligeramente retira del fuego. Deja enfriar y reserva.
2. En un refractario acomoda la mitad del panqué y báñalo con un poco de la mezcla de almendra repite la operación hasta terminar con los ingredientes. Decora con almendras y canela en polvo.
3. Deja reposar por 30 minutos y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4