Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **5 perc**

Elkészítés: **20 perc**

Répási Eszter

MANDULALEVES

Egy leves, melynek fő alapanyaga a tej. A tej és tejtermékek gazdagok kalciumban és D-vitaminban, ezáltal hozzájárulnak csontjanik egészségéhez.

HOZZÁVALÓK

1 l mandula tej
150 g mandula
200 ml 8 %-os főzőtejszín
2 ek kukorica keményítő
60 g xilit
2 rúd vanília kivonat
1 rúd fahéj

ALLERGÉNEK

Gluténmentes
Laktózt tartalmaz
Tojásmentes

1. A mandulát durvára vágjuk, majd megpirítjuk.
2. A tejet édesítjük a xilittel, a fahéj rúddal, valamint a két vanília rúd kikapart magjával és a rúddal.
3. Lassú tűzön felforraljuk.
4. A tejszínt simára keverjük a keményítővel, majd a mandulával együtt a leveshez adjuk.
5. Újra felforraljuk.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan