



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 csontjaink 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 mandulávl együtt a leveshez adjuk.
- 5** Újra felforraljuk.



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

