

Sopas mil

Tipo de plato: Sopas · Procedencia: Mavillum · Autor: Varios

INGREDIENTES

0

20 gr Almendras — tostadas y picadas, no molidas

Canela en rama

Anís

500 gr Miel

2 barra/s Pan

Piel de limón

ELABORACIÓN

En una sartén grande poner a calentar la miel con todos los ingredientes excepto el pan

Cortamos el pan en rebanadas, cuando hierva la miel lo metemos dentro que empape bien por los dos lados, y que le quede almendra pegada.

Servir frío.