

QUESO DE ALMENDRAS



INGREDIENTES

200 grs de almendras
peladas

5 grsde sal

jugo de 1 limon

5 grs de cebolla en polvo

5 grs de ajo en polvo

10 grs de jalea en
polvosin sabor

PREPARACION

1. Hacer mice an pleace
2. Licuar las almendras en 200 cc de agua con sal el jugo de limón sal cebolla y ajo en polvo y dejar reposar.
3. Hidratar la jalea si sabor
4. Llevar a baño Maria o a microonda hasta que se disuelva.
5. Agregar a la mezcla de la licuadora con la mezcla de las almendras y licua de nuevo.
6. Poner la mezcla en un molde con aluza para que no se pegue .
7. Dejar enfriar y refrigerar
8. Desmolde cuando este listo para servir.