



INGREDIENTES:

- 1 litro leche.
- 8 huevos.
- 250 gramos de almendra molida y tostada.
- 21 galletas María trituradas.
- 150 gramos de azúcar (aproximadamente).
- caramelo líquido para el molde.

PREPARACIÓN:

1. En primer lugar tuesta las almendras en la bandeja del horno y **tritura en la Thermomix**

en velocidad máxima

Reserva.

2. Tritura de igual forma las galletas.
3. Añade al vaso la almendra y el resto de ingredientes y **mezcla bien unos segundos**.
4. Pon la mezcla en un molde caramelizado al baño maría hasta que esté cuajado.