

Leche de Almendras

La leche de almendras puede ser usada en muchas recetas que requieren de leche líquida. La leche de almendras es ligeramente dulce y es mejor cuando se usa al hornear o en una bebida dulce.



OREGON STATE UNIVERSITY
EXTENSION SERVICE

La leche de almendras es una bebida refrescante. Pruebe sirviéndola fría o caliente

La leche de almendras sabe muy bien en el té o el café

Licue frutas blandas como plátanos, peras o duraznos con leche de almendras para un batido nutritivo

Congele un batido con frutas y leche de almendras en un vaso de cartón con un palito (¡Una paleta!)

Sustituya leche de almendras en vez de leche de vaca en las mezclas para panecillos tipo "quickbread, muffins, pancakes y waffles"

Tostadas a la Francesa: mezcle 2 huevos con una taza de leche de almendras; remoje el pan y sofríalo

Use leche de almendras en vez de leche de vaca en la mezcla seca para budín ¡Rico!

Leche de Almendras

La leche de almendras puede ser usada en muchas recetas que requieren de leche líquida. La leche de almendras es ligeramente dulce y es mejor cuando se usa al hornear o en una bebida dulce.



OREGON STATE UNIVERSITY
EXTENSION SERVICE

La leche de almendras es una bebida refrescante. Pruebe sirviéndola fría o caliente

La leche de almendras sabe muy bien en el té o el café

Licue frutas blandas como plátanos, peras o duraznos con leche de almendras para un batido nutritivo

Congele un batido con frutas y leche de almendras en un vaso de cartón con un palito (¡Una paleta!)

Sustituya leche de almendras en vez de leche de vaca en las mezclas para panecillos tipo "quickbread, muffins, pancakes y waffles"

Tostadas a la Francesa: mezcle 2 huevos con una taza de leche de almendras; remoje el pan y sofríalo

Use leche de almendras en vez de leche de vaca en la mezcla seca para budín ¡Rico!