



Cómo pelar almendras

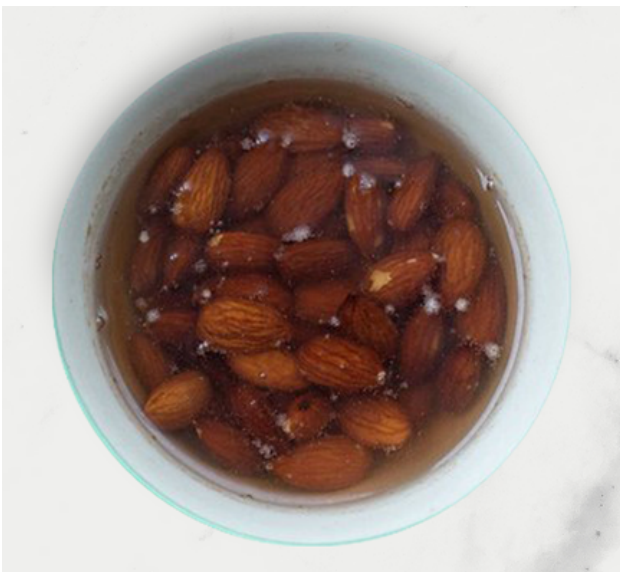
Curso Dulce Navidad
de Eloisa Faltoni ©

• Módulo 1 • Recurso Extra •



30 min. preparación

Ingredientes: Almendras crudas



- Pon las almendras en un bol, vierte encima agua hirviendo y deja reposar un par de minutos.



- Escurre las almendras, vuelve a ponerlas en el bol y repite la operación, vertiendo más agua hirviendo encima.
- Deja reposar un par de minutos más y escurre las almendras



- Apreta cada almendra entre la punta de tus dedos, y las almendras saldrán solas de su piel.



- Seca tus almendras peladas con un trapo limpio y bien seco y ponlas en una bandeja, separada entre ellas para que pase el aire.
- Puedes dejarlas secar tal cual unas horas o ponerlas en el horno, a 80-90  C, unos 20 minutos, para que acaben de secarse.

*¡Feliz Navidad!
y felices fiestas*

Si quieres ver más recetas saludables para
todo el año, sígueme en redes sociales



Todos los derechos reservados. ELOISA FALTONI © Queda prohibida la copia,
reproducción o distribución de este material.

ELOISA FALTONI © | www.eloisafaltoni.com | 3