

Kisiel truskawkowy z sosem migdalowym

250 g truskawek

100 g migdałów

5 łyżek cukru

2 łyżki jogurtu

woda

łyżka mąki ziemniaczanej

Truskawki blendujemy z 3 łyżkami cukru. Podgrzewamy dodajemy łyżkę mąki ziemniaczanej i zagotowujemy. Cały czas mieszamy do uzyskania konsystencji kisilu. Wlewamy do pucharków i zostawiamy do ostygnięcia. Migdały sparzone, obrane wrzucamy do dzbanki, dolewamy wody 4, 5 łyżek, dodajemy 2 łyżki jogurtu i resztę cukru. Blendujemy do uzyskania sosu. Dolewamy do pucharków. Smacznego.

