ADELVIA

Урбеч из миндаля

Зачем выбирать урбеч

Белок, клетчатка и витамин Е



Состав сырья - справочные данные, не анализ партии.

Витамин Е участвует в антиоксидантной защите клеток.

Магний участвует в работе мышц и нервной системы.

Без добавленного сахара и масел. Попробуйте в соусе к тальятелле или в ахобланко.

При аллергии на миндаль не употреблять.

ADELVIA

Урбеч из миндаля

Миндальный брауни

Форма 20 × 20 см, глубина 4 см

Ингредиенты

Урбеч миндаля 100 г; масло сливочное 200 г + для формы; тёмный шоколад 250 г (какао от 70 %); сахар 225 г; яйца 3 шт.; соль щепотка.

Как приготовить

01 Растопите 200 г шоколада с маслом; остудите 10 мин.

02 Взбейте яйца, сахар, соль; вмешайте урбеч и шоколад. Вылейте в смазанную форму с пергаментом; сверху остаток шоколада.

03 Пеките 25 мин при 180 °C до лёгкого дрожания середины; остудите 10 мин.

Адаптация: Cassie Best

Состав ингредиентов проверяйте по упаковке.

Аллергены: миндаль, молоко, яйца.

ADELVIA

Урбеч из миндаля

Тальятелле с миндалём

На 4 порции

Ингредиенты

Тальятелле 400 г; томаты 500 г; урбеч миндаля 75 г; чеснок 1 зубчик; оливковое масло 2 ст. л.; сахар щепотка; базилик горсть; пармезан, соль и перец.

Как приготовить

01 Отварите пасту в подсоленной воде до готовности.

02 Пробейте томаты, урбеч, чеснок, масло, сахар, соль и перец в гладкий соус.

03 Слейте пасту, смешайте с соусом. Подайте в тёплых тарелках с базиликом и тёртым пармезаном.

Адаптация: Rachel Phipps

Состав ингредиентов проверяйте по упаковке.

Аллергены: миндаль, пшеница, молоко; яйца в зависимости от пасты.

ADELVIA

Урбеч из миндаля

Миндальный ахобланко

На 6 порций

Ингредиенты

Урбеч миндаля 200 г; оливковое масло 50 мл + для подачи; вода 350 мл; чеснок 1 зубчик; красный винный уксус 1 1/2 ст. л.; соль 1 ч. л.; чёрный перец.

Как приготовить

01 Соедините урбеч, воду, чеснок, уксус, масло и соль.

02 Пробейте блендером до гладкой консистенции.

03 Охладите около 1 ч. Подайте с каплей оливкового масла и чёрным перцем.

Адаптация: Miriam González Durántez

Состав ингредиентов проверяйте по упаковке.

Аллергены: миндаль.