Intxaursaltsa

País Basc

Temps	Racions
20'	4

Al·lèrgens

- Fruits secs
- Làctics

Alternatives

- Sense lactosa

"Intxaursaltsa" significa en basc salsa de nous. I és una de les postres típiques i tradicionals de Nadal al País Basc

Ingredients

500 ml de llet
500 ml de nata
2 canotets de canyella
200 g de nous pelades
200 g de sucre
Acabats: 100 g de nous pelades, trossejades i lleugerament torrades i canyella en pols

Elaboració

1. Bullir la llet i la nata amb els canotets de canyella en una olla alta. Apagar el foc quan ha arrencatel bull i infusionar 10 minuts tapat. Colar i retirar els canotets de canyella.

2. Tritureu bé en un morter o processadora d'aliments les nous pelades amb el sucre. Torneu a portar la llet a ebullició i afegiu-hi les nous triturades amb el sucre.

3. Cuinar a foc mitjà - baix, remenant constantment perquè s'espesseixi, durant uns 10 minuts.

4. Retireu-ho del foc i refredeu-ho a temperatura ambient. Tornar a barrejar la crema i servir en bols individuals amb nous trossejades lleugerament torrades i canyella en pols al gust per sobre.

Alternatives

Per a la versió sense lactosa es pot substituir la llet per una beguda vegetal de nous i la nata, per crema vegetal per cuinar com la d'ametlles, civada, soja, arròs, etc.

> Es pot servir fred (col·locant la crema unes hores a la nevera), tebi o a temperatura ambient. Si queda massa espès a mesura que es refreda, es pot afegir més llet calenta i remenar bé fins a aconseguir la textura desitjada.

LIFE HEALTHY PLANET DIET está cofinanciado con fondos de la Unión Europea a través del Programa LIFE (LIFE 20/NGO4GD/ES/0003)