



Pudim de Amêndoa

Um saboroso pudim com Alpro Bebida de Soja Original

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180° C e unte os ramekins individualmente.
2. Descasque a pera e corte-a em pedaços iguais. Disponha os pedaços no fundo de cada ramekin e coloque canela em pó por cima.
3. Misture e bata a Alpro bebida de soja original com o pudim de baunilha em pó até obter um preparado cremoso e junte a amêndoa moída, as sementes de baunilha (retiradas da vagem), o extrato de baunilha, o pó de gengibre, o ovo e um pouco de mel.
4. Verta esta mistura nos ramekins e coloque-os no forno em banho-maria durante 15 a 20 minutos. Sirva com amêndoas laminadas e adicione um pouco de mel para dar um toque doce.



6 porções



1h



Ingredientes

- 1 pera grande
- 1 c. de sopa de canela
- 500 ml de Alpro Bebida de Soja Original
- 1/2 embalagem de pudim de baunilha em pó
- 50 g de amêndoa moída
- 1 ovo
- 2 c. de sopa de mel
- 1 vagem de baunilha
- 1 c. de sopa de extrato de baunilha
- uma pitada de gengibre em pó
- 4 c. de sopa de amêndoa laminada para guarnição

Feito com

Alpro Bebida de Soja Original

