



Nötig pudding

En god pudding med Alpro Sojadryck Original

Tillagning

1. Värm ugnen till 180 ° C och smöra varje suffléskål (ramekin).
2. Skala päronet och skär i bitar. Lägg dessa bitar längst ner i varje ramekin och strö över kanel.
3. Blanda och vispa Alpro Sojadryck Original tillsammans med majsmjölet och 1msk vaniljextrakt. Blanda till en jämn smet och tillsätt därefter mandelmjölet, vaniljfrön, vaniljextrakt, ingefärspulver, ägg och lite honung.
4. Placera formarna i vattenbad "au bain-marie", i ugnen i ca 15 till 20 minuter. Servera med rostade mandelflarn och lägg till lite honung för en söt touch



6 portioner



1h



Ingredienser

- 1 stort päron, tex av sorten Doyenne
- 1 msk kanel
- 500 ml Alpro Sojadryck Original
- 25g majsmjöl
- 1 msk vanilj vaniljextrakt
- 50g mandelmjöl
- 1 ägg
- 2 msk honung
- 1 vaniljstång
- 1 msk vaniljextrakt
- 1 nypa ingefärspulver
- 4 msk mandelflingor för garnering

Tillagad med

Alpro Soya Original



Alpro Soya Original Färsk

