



Pudding de pera

Un sabroso pudding con la bebida de Soja Alpro de Central Lechera Asturiana

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C y engrasa cada molde individual.
2. Pela la pera y córtala en trozos iguales. Coloca estos trozos en el fondo de cada molde y espolvorea canela en polvo sobre ellos.
3. Mezcla y bate la bebida de Soja Alpro Central Lechera Asturiana con el preparado de pudding de vainilla hasta que no queden grumos y añade las almendras molidas, semillas de vainilla, extracto de vainilla, gengibre en polvo, el huevo y un poco de miel.
4. Coloca los moldes al baño maría en el horno aproximadamente durante 15 ó 20 minutos. Sírvelo con almendras fritas y añade un poco más de miel para darle un toque dulce.


6 porciones


1h



Ingredientes

- 1 pera grande
- 1 cucharadita de canela
- 500 ml bebida de Soja Alpro Central Lechera Asturiana
- 1/2 bolsita de preparado de pudding de vainilla
- 50g almendras trituradas (harina de almendra)
- 1 huevo
- 2 cucharones de miel
- 1 caña de vainilla
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de gengibre en polvo
- 4 cucharones de copos de almendra para acompañar

Hecho con

Soja Original

