



Πουτίγκα ξηρών καρπών

Μια λαχταριστή πουτίγκα με ρόφημα σόγιας Alpro φυσική γεύση

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180 ° C και λαδώστε το κάθε πυρίμαχο σκεύος.
2. Ξεφλουδίστε το αχλάδι και κόψτε το σε ίσα μέρη. Τοποθετήστε τα κομμάτια στον πατο του πυρίμαχου σκεύους και πασπαλίστε τα με λίγη κανέλα .
3. Ανακατέψτε το ρόφημα σόγιας Alpro φυσική γεύση με τη βανίλια σε σκόνη και προσθέστε τα αλεσμένα αμύγδαλα, τους σπόρους βανίλιας, ,το εκχύλισμα βανίλιας, το τζίντζερ σε σκόνη, το αυγό και λίγο μέλι.
4. Τοποθετήστε τα πυρίμαχα σκεύη, au bain-marie, στο φούρνο για περίπου 15 με 20 λεπτά. Σερβίρετε με καβουρδισμένα αμύγδαλα και προσθέστε λίγο ακόμα μέλι για επιπλέον γλυκιά γεύση.



1????



Συστατικά

- 1 μεγάλο αχλάδι , τύπου Doyenne
- 1 κουταλιά του γλυκού κανέλλα
- 500 ml ρόφημα σόγιας Alpro φυσική γεύση
- 1/2 φακελάκι βανίλια σε σκόνη
- 50g αλεσμένα αμύγδαλα (αλεύρι αμυγδάλου)
- 1 αυγό
- 2 κουταλιές της σούπας μέλι
- 1 ράβδος βανίλιας
- 1 κουταλιά του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- μια πρέζα τζίντζερ σε σκόνη
- 4 κουταλιές της σούπας νιφάδες αμυγδάλου για γαρνίρισμα

Παρασκευάζεται από

ΡΟΦΗΜΑ ΣΟΓΙΑΣ ALPRO ORIGINAL

