



Budino alle noci

Un budino appetitoso con Bevanda alla Soia Alpro Original

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi e oliare ogni pirottino.
2. Sbucciare la pera e tagliarla in parti uguali. Sistemare le fettine sul fondo di ogni pirottino e spargere sopra della polvere di cannella.
3. Mescolare e sbattere la Bevanda alla Soia Alpro Original con il preparato per budino alla vaniglia in polvere in modo da formare un mix cremoso e aggiungere le mandorle sbriciolate, i semi di vaniglia, l'estratto di vaniglia, la polvere di zenzero, l'uovo e del miele.
4. Mettere in forno i pirottini, a bagnomaria, per circa 15-20 minuti. Servire con mandorle fritte e aggiungere dell'altro miele per addolcire.



6 porzioni



1h



Ingredienti

- 1 pera grande, tipo la Doyenne
- 1 cucchiaio di cannella
- 500 ml di Bevanda alla Soia Alpro Original
- 1/2 preparato per budino alla vaniglia in polvere
- 50 g di mandorle sbriciolate (farina di mandorle)
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di miele
- 1 stecca di vaniglia
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- un pizzico di polvere di zenzero
- 4 cucchiaini di scaglie di mandorle per decorare

Fatto con

Bevanda alla Soia Alpro Original



Bevanda alla Soia Alpro Original

