



Nøttepudding

En smakfull dessert med Alpro Soya Original

Forberedelse

1. Forvarm ovnen til 180 ° C og smør hver av de ildfaste porsjonsformene.
2. Skrell pæren og skjær den i like store biter. Legg disse bitene på bunnen av hver porsjonsform og strø kanel over.
3. Bland og visp Alpro Soya Original med puddingpulveret/maismel+vaniljeekstrakt til det blir en jevn blanding og tilsett malte mandler, vaniljefrø, vaniljeekstrakt, malt ingefær, egget og litt honning.
4. Sett porsjonsformene i vannbad i en stor ildfast form eller en langpanne, og la vannbadet med formene stå i ovnen i 15 til 20 minutter. Server med mandelflak og litt honning.



6 porsjoner



1t



Ingredienser

- 1 stor pære, helst av typen Doyenne
- 1ss kanel
- 500 ml Alpro Soya Original
- 1/2 vaniljepuddingpulver (alternativt 25g maismel blandet med 1ss vaniljeekstrakt)
- 50g malte mandler (mandelmel)
- 1 egg
- 2 ss honning
- 1 vaniljestang
- 1 ss vaniljeekstrakt
- en klype malt ingefær
- 4 ss mandelflak til pynt

Laget med

Alpro Soya Original



Alpro Soya Fresh

