



# Endívias no forno com fiambre

## Endívias no forno com fiambre

### Preparação

1. Corte as endívias ao meio, retire-lhes o interior e regue com sumo de limão. Coza as endívias em água com açúcar. Quando estiverem cozidas, deixe escorrer.
2. Derreta o Alpro Creme para Cozinhar e Assar e junte a farinha. Adicione pouco a pouco a Alpro Bebida sem Açúcar juntamente com a Alpro alternativa às natas culinárias enquanto mexe.
3. Enrole as fatias de fiambre nas endívias e coloque num recipiente de ir ao forno. Regue com o molho e polvilhe com queijo ralado.
4. Leve ao forno a gratinar durante 180°C durante 10 min.



4 porções



30min



### Ingredientes

- - 3 Endívias
- - 1 Limão
- - 2 colheres de sopa de açúcar
- - 75 ml de Alpro alternativa às natas culinárias
- - 75 g de Alpro Creme para Cozinhar e Assar
- - 750 ml de Alpro Bebida Sem Açúcar
- - 75 g de farinha
- - Pimenta & Sal
- - Noz Moscada
- - 4 fatias de fiambre

### Feito com

Alpro Alternativa às Natas Culinárias



Alpro Bebida de Soja Sem Açúcar



Alpro Alternativa às Natas Culinárias, à base de Arroz

