



Explosão de Baunilha

Preparação

Mergulhe os arandos secos no chá verde quente durante cerca de 15 minutos. Coe e seque os arandos. Coloque as amêndoas laminadas numa frigideira anti-aderente e salteie-as em lume médio até ficarem douradas.

Corte a vagem de baunilha no comprimento e, com a ajuda de uma faca, retire-lhe as sementes. Bata a Alpro alternativa às Natas para Bater com as sementes de baunilha.

Verta para uma taça a sobremesa de baunilha e envolva cuidadosamente com a alternativa às natas para bater.

Coloque o preparado de baunilha em pequenas taças e por cima as amêndoas tostadas e os arandos.



4 porções



25min



Ingredientes

- 375 g de Alpro Sobremesa de Baunilha
- 4 clh de sopa de amêndoas laminadas
- 3 clh de sopa de arandos secos
- 2 dl de chá verde quente
- 1/2 vagem de baunilha
- 150 ml de Alpro alternativa às Natas para Bater

Feito com

Alpro Sobremesa Baunilha

