

FRUTOS VERMELHOS GRATINADOS COM LEITE DE AMÊNDOA



CONFEÇÃO

1. Lave e escorra os frutos vermelhos. Corte-os em pedaços se forem muito grandes.
2. Na taça do robot, equipada com o batedor, verta o leite de amêndoa e a Maizena. Misture à velocidade 8 durante 30 segundos.
3. Adicione as gemas de ovo, o açúcar e o extrato de baunilha. Selecione o programa Sobremesas à velocidade 5 durante 90°C durante 13 minutos.
4. No final do programa, reparta os frutos vermelhos em pequenas taças individuais e verta o creme por cima. No momento de servir, polvilhe com açúcar mascavado e leve ao forno alguns instantes para dourar a parte de cima ou utilize um maçarico.

INGREDIENTES

- 300 G DE FRUTOS VERMELHOS
- 4 GEMAS
- 30CL DE LEITE DE AMÊNDOA
- 1 C.S. RASA DE MAIZENA
- 50 G DE AÇÚCAR
- AÇÚCAR MASCAVADO
- 1/2 COLHER DE CAFÉ DE EXTRATO DE BAUNILHA