

PUDIM DE AMÊNDOAS E ALPERCE



INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 150 G DE MINI CAKES DESFEITOS
- 50 G DE AMÊNDOAS EM PÓ
- 20 CL DE LEITE
- 8 ALPERCES EM CALDA, CORTADOS AO MEIO
- FORMA PARA CHARLOTTE FORRADA COM PAPEL VEGETAL
- 1 COLHER DE SOPA DE AMÊNDOAS LAMINADAS, TOSTADAS PARA DECORAÇÃO

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Numa taça à parte: misture os ovos, os mini cakes, a amêndoa em pó, o leite e as alperces.

3. Deite a preparação na forma. Cubra com película antiaderente. Coloque-a na cuba. Deite 40 cl de água.

4. Tempo de cozedura: 30 minutos.

5. Deixe arrefecer durante 8 horas. Desenforme.

6. Polvilhe com amêndoas laminadas.
