



Pudim de creme de amêndoas Apto celíacos

Ingredientes:

Leite

250 cm3

Fécula de milho

5 colheres de sopa

Creme de amêndoas

3 colheres de chá

Caramelo líquido (opcional)

a gosto

Modo de Preparo

Misture o leite com a fécula de milho e o creme de amêndoas em um recipiente até que tudo fique bem dissolvido e sem grumos. Verta a mistura no TartaExpress e cozinhe no micro-ondas durante 1 minuto em potência máxima. Retire e mexa. Repita esta operação até completar 3 minutos. Retire do micro-ondas, deixe esfriar um pouco e coloque na geladeira até o momento de servir.

Utilizar ingredientes sem TACC permitidos



