



Flan de pudding «démonté» aux fruits rouges



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Intermédiaire



Com quem?

En famille



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



25ml de Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Reserva



25ml de Gallo Vinaigre de
Vin Rouge

- 100g de sucre roux
- 8 jaunes œufs
- 500ml de lait
- 200g de sucre
- 50ml de vin de Porto doux
- 100g de framboises
- 100g de mûres
- 50g de groseilles

Modo de preparação

1

Préparez le pudding, en fouettant les jaunes d'œufs, le lait, le sucre et le vin de Porto.

2

Préparez le caramel en chauffant l'huile d'olive avec le sucre roux, en le laissant chauffer jusqu'à obtenir le caramel.

3

Recouvrez le moule de caramel, ajouter le pudding et faites cuire au bain-marie pendant environ 30 minutes, après avoir fait lentement bouillir.

4

Préparez la salade de fruits rouges en arrosant de vinaigre avant de servir.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Vin Rouge

Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide