



Púding de pa, ametlla i fruita de temporada

Passos:

1. Preescalfa el forn a 180 °C.
2. Talla el pa a cubs d'1 cm amb un ganivet ben afilat.
3. En un bol, barreja la llet vegetal i la canyella i afegeix-hi el pa. Remena perquè el pa absorbeixi tota la llet. Deixa reposar mentre fem la resta de la recepta.
4. Separa les clares dels rovells. Bat les clares a punt de neu amb unes varetes o una batedora amb varetes. Afegeix-hi els rovells a poc a poc i remena. Afegeix-hi el sucre i bat amb molta cura. Finalment, afegeix-hi la farina d'ametlla i bat.
5. Amb molta cura, afegeix el pa remullat amb la llet a la barreja i integra-ho bé.
6. Agafa un motlle d'uns 20 cm de diàmetre i unta'l amb mantega o oli d'oliva.
7. Afegeix la barreja al motlle i escampa-ho bé.
8. Pela la fruita i treu-ne el pinyol (amb les peles pots fer un vinagre d'aprofitament). Talla a gallons, posa'ls a sobre del púding, començant pel mig i acabant per les vores, i crea una espiral o dos cercles concèntrics.
9. Desfés la mel i barreja-la amb la cullerada de llet vegetal. Amb un pinzell, pinta la fruita per sobre i posa el púding al forn durant uns 40 minuts.
10. Quan la massa estigui feta i la fruita una mica daurada, treu-lo del forn i deixa'l refredar.

Ingredients:

- ➔ 120 g de pa sec
- ➔ 1 tassa de llet vegetal o de vaca
- ➔ 4 ous
- ➔ 50 g de farina d'ametlla (ametlla triturada)
- ➔ 0,5 culleradetes de canyella en pols
- ➔ 50 g de panela o sucre integral de canya
- ➔ 500 g de nectarines o una altra fruita de temporada
- ➔ 2 cullerades de mel
- ➔ 1 cullerada de llet vegetal

El menjar **NO** es llença

Passa't al
BON aPROFITament

