

## FLAM DE SOIA I POMA

### INGREDIENTS

---

4 ous  
1/2 litre de beguda de soia  
150 g de sucre  
2 pomes  
1 culleradeta d'essència de vainilla  
150 g de sucre per a caramel

Nota: Es pot fer servir un motlle gros o diversos d'individuals.  
Es pot decorar el plat amb merenga o crema.

### ELABORACIÓ

---

1. Peleu les pomes i prepareu una compota amb molt poca aigua.  
Afegiu-hi la vainilla.
2. Feu un puré amb la compota.
3. A continuació, feu bullir la beguda de soia i el sucre durant 5 minuts.
4. Retireu-ho del foc i quan la beguda estigui tèbia afegiu-hi els ous lleugerament batuts i el puré de pomes.
5. Barregeu-ho bé i aboqueu-ho damunt d'un motlle caramel·litzat.
6. Cuineu-ho al bany maria durant 50 minuts.
7. Un cop sigui fred, desemmotlleu-ho.