



Diplomático

Descripción

default watermark

default watermark



Traigo un postre super fácil y apropiado para aprovechar esa fruta confitada que nos sobra³ después de hacer el [Roscón de reyes](#), que tarda mucho en estropearse y que anda rodando por la despensa. Lo único a tener en cuenta es que debe reposar en la nevera 24 horas antes de hornearlo.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 2 croissants del día anterior.
- 250 ml de leche.
- 2 huevos.
- 65 gr de azúcar por un lado.
- 35 gr de azúcar por otro.
- 20 gr de uvas pasas sin pepitas.
- 50 gr de fruta confitada.
- Ron para remojar las pasas.

default watermark

Preparación:

Escogemos los moldes individuales que nos gusten, que sean aptos para el horno y reservamos.

Ponemos las uvas pasas a remojo en el ron, reservamos.

Calentamos los 65 gr de azúcar en un sartén para hacer un caramelo. Cuando esté morenito lo repartimos en los moldes y reservamos.

•



•



Troceamos menuda la fruta confitada y mezclamos con las uvas pasa ya hidratadas, reservamos.



Cortamos los croissants en rodajas y cubrimos la base de los moldes caramelizados, repartimos por encima las frutas troceadas.

•



•



Cubrimos de nuevo con trozos de croissants y reservamos.

En un bol batimos, con una varilla manual, los huevos con el azúcar y vertemos la leche, seguimos mezclando y repartimos la mezcla en los moldes. Cubrimos con film transparente y dejamos reposar en el frigorífico de un día para otro.

•





Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.

Una vez reposados, los ponemos en una bandeja o una fuente de horno y horneamos a 180Â°C, calor arriba y abajo durante 25-30 minutos.

Dejamos templar, desmoldamos y servimos.

Podemos decorar con frutos rojos, azúcar glasâ?!



Consejo: Se puede hacer para el doble de comensales (como he hecho yo), solo tenemos que doblar los ingredientes. Lo podemos hacer la vÃspera de su consumo, pero lo serviremos templado, asÃ que lo calentaremos un poco en el microondas.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

febrero 22, 2019

Autor

admin

default watermark