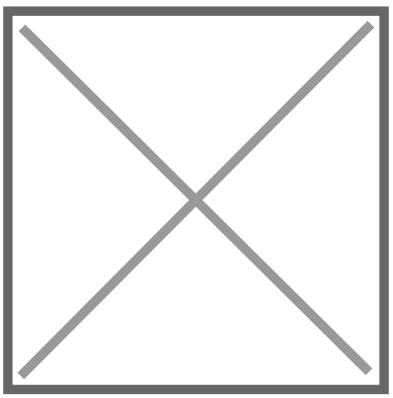


DiplomÃ¡tico

DescripciÃ³n

default watermark

default watermark


default watermark

Traigo un postre super fÃ¡cil y apropiado para aprovechar esa fruta confitada que nos sobrÃ³ despuÃ©s de hacer el *RoscÃ³n de reyes* , que tarda mucho en estropearse y que anda rodando por la despensa. Lo Ãºnico a tener en cuenta es que debe reposar en la nevera 24 horas antes de hornearlo.

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

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

default watermark

PreparaciÃ³n:

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 azÃºcar en un sartÃ©n para hacer un caramelo. Cuando estÃ© morenito lo repartimos en los moldes y reservamos.

- 
default watermark

- 

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.

- 
default watermark

- 

Cubrimos de nuevo con trozos de croissants y reservamos.

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

- 
default watermark

- 

Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

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

Dejamos templar, desmoldamos y servimos.

Podemos decorar con frutos rojos, azÃºcar 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.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Recetas navideÃ±as y festivas

Fecha de creaciÃ³n
febrero 22, 2019
Autor
admin

default watermark