



Pastel de pan y manzana

Descripción



Queda un pastel jugoso gracias a la manzana y tierno gracias al pan. Se puede hacer con pan de molde o con el pan que se nos haya quedado un poco seco, solo tenéis que trocearlo.

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * Las rebanadas de pan de molde necesarias para cubrir el fondo del recipiente.
- * 200 ml de leche evaporada (la receta original lleva nata).
- * 100 ml de leche normal.
- * 100 gr de azúcar.

- * 20 gr de pasas.
 - * 2 manzanas grandes (la variedad que os guste).
 - * 5 huevos.
 - * Una nuez de mantequilla.
- *Azúcar para hacer el caramelo (puede ser comprado).
- * Canela molida, , chorrito de limón.

Preparación:

Enlace de otras recetas con caramelo líquido casero:

[Flan de requesón](#), [Flan de pera](#), [Quesillo de yogur](#).

En el molde escogido es una fuente para el horno, rectangular de 24 cm de largo por 16 de ancho y 5 de altura, ponemos 2 cucharadas soperas, sin colmar, de azúcar y el chorro de limón. Llevamos al fuego para hacer el caramelo. Cuando este dorado, retiramos, procuramos extenderlo bien por el fondo del molde (ojo que el molde quema) y reservamos. Podéis hacer este proceso en una sartén y pasarlo al molde.



En una cazuela, con la nuez de mantequilla, saltear las manzanas, cortadas en dados, con la pasas y algo de canela (a gusto).



default watermark



Quitamos la corteza al pan de molde y repartimos las rebanadas sobre el caramelo, cubriendo todo el fondo.



Precalentamos el horno a 170°C.
Disponemos el salteado de manzanas sobre el pan.



En un bol batimos la leche evaporada, la leche normal, el azúcar y los huevos, durante unos minutos y lo vertemos sobre el salteado.



default watermark

Metemos el molde en el horno a 170°C, calor arriba y abajo, durante 35 minutos. Una vez cuajado, dejar enfriar y servir.



default watermark

Consejo: Procuraremos que al saltear las manzanas queden blanditas. Se puede hacer de vÃspera, asÃ seguro que se cuaja.

VisÃtanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃvil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

septiembre 5, 2014

Autor

admin