



Pãozinho de castanhas «estilo David»

Descrição

default watermark



PÃdin (pudding en inglÃ©s): Dulce hecho con bizcocho o pan deshecho en leche.

Estamos en temporada de castaÃ±as, un fruto que lo mismo se puede cocinar en platos dulces como salados, frÃos o calientes.

La receta de este postre tan original me la diÃ³ David del restaurante **EL LAGAR DE LAS MÃDULAS**, sito en OrellÃ¡n, muy cerca de Las MÃ©dulas en El Bierzo (LeÃ³n), zona digna de visitar y por supuesto de mencionar.

Seguiremos la receta al pie de la letra, a ver qué tal nos sale, esperemos que tan rico y cremoso como el suyo.

Otras recetas con ingredientes de otoño, dulces o saladas:

[Tarta de castañas](#) , [Magdalenas de calabaza, canela y jengibre](#) , [Tarta de calabaza](#) , [Crema de calabaza](#) , [Purée de castañas](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 1 litro de nata líquida 35% de grasa.
- 300 gr de castañas en almíbar escurridas.
- 5 huevos talla L.
- 1 caja de flan Royal (8 porciones).
- 1 chorrito de leche entera.
- Caramelo líquido.

Preparación:

Escurremos las castañas del almíbar y reservamos.

Escogemos un molde rectangular tipo plum cake (de 30x11x6 cm), vertemos caramelo que trae la caja de flan, repartimos por la base y paredes del mismo, reservamos.

En un cazuela ponemos a hervir la nata. En una jarra o vaso batidor trituramos el resto de los ingredientes con la batidora.





Cuando hierva la nata añ±adimos los ingredientes triturados, mezclamos bien todo y llevamos al fuego de nuevo, **removemos constantemente hasta que vuelva a hervir**, con el fin de que nos se nos pegue nada al fondo de la cazuela.



Vertemos todo sobre el molde con el caramelo, dejamos enfriar a temperatura ambiente, tapamos con film transparente y llevamos al frigorífico **durante al menos 5 horas**.



Desmoldamos y servimos fresquito.

Consejo: Es preferible hacerlo de vÃAspera para que cuaje bien. La caja de Royal incluye la preparaciÃ³n para un flan de 8 porciones y el caramelo lÃquido.

SÃAguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.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. Huevos
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno

Etiquetas

1. Castañas

Fecha de creación

noviembre 11, 2022

Autor

admin

default watermark