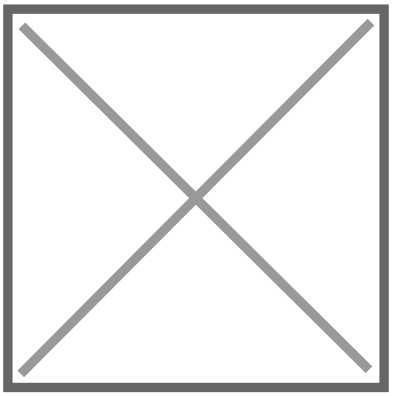


Pudin de chocolate

DescripciÃ³n

default watermark



Parece que van llegando los calores y aunque se necesita horno para la receta, despuÃ©s se toma fresquito. Resulta un pudin jugoso, con toque a ron y a chocolate intenso. La verdadera funciÃ³n de Ã©ste postre es aprovechar pan o similares (magdalenas, croisants o cualquier bollo al que ya no se le pueda meter el diente) que tengamos de dÃas anteriores.

Enlaces de otras recetas de pudin:

Pudin de pera , *Pudin de mango* , *Pudin de galletas y frutos secos* .

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

Para el pudin.

- 1 barra de pan pequeÃ±a que no tenga la corteza muy dura.
- 6 huevos.
- La ralladura de una naranja.
- 1 cucharada sopera de ron. Opcional.
- 1 cucharada sopera colmada de cacao en polvo.
- 170 gr de chocolate negro. Me gusta el de NestlÃ©.
- 90 gr de azÃºcar.
- Virutas de chocolate, cacao en polvoâ?¦ Para decorar. Opcional.

Para el caramelo.

default watermark

- 5 cucharadas soperas de azÃºcar.
- Unas gotas de zumo de limÃ³n.
- 1/2 vasito de agua.

PreparaciÃ³n:

Escogemos un molde rectangular en Ã©ste caso de 25 x 17 x 5 cm.

Sacamos la ralladura de una naranja y reservamos.

Troceamos el pan en rebanadas finas y reservamos.



Del caramelo.

Ponemos al fuego medio un cazo o una sartÃ©n antiadherente, echamos el azÃºcar, las gotas de limÃ³n y el agua. Dejamos unos minutos sin remover, que hierva, cuando empiece a tomar algo de color removemos con una espÃ¡tula de madera cuidando de que no coja un color oscuro porque amarga. Cuando alcance un color tostadito retiramos y vertemos en el molde, procurando baÃ±ar el fondo y los lados. Reservamos.

Del pudin.

En una cazuela calentamos la leche, el cacao en polvo, la ralladura de naranja y el ron. Dejamos calentar a fuego suave, que no hierva. Una vez caliente retiramos del fuego y aÃ±adimos el chocolate troceado, removemos hasta que se derrita.

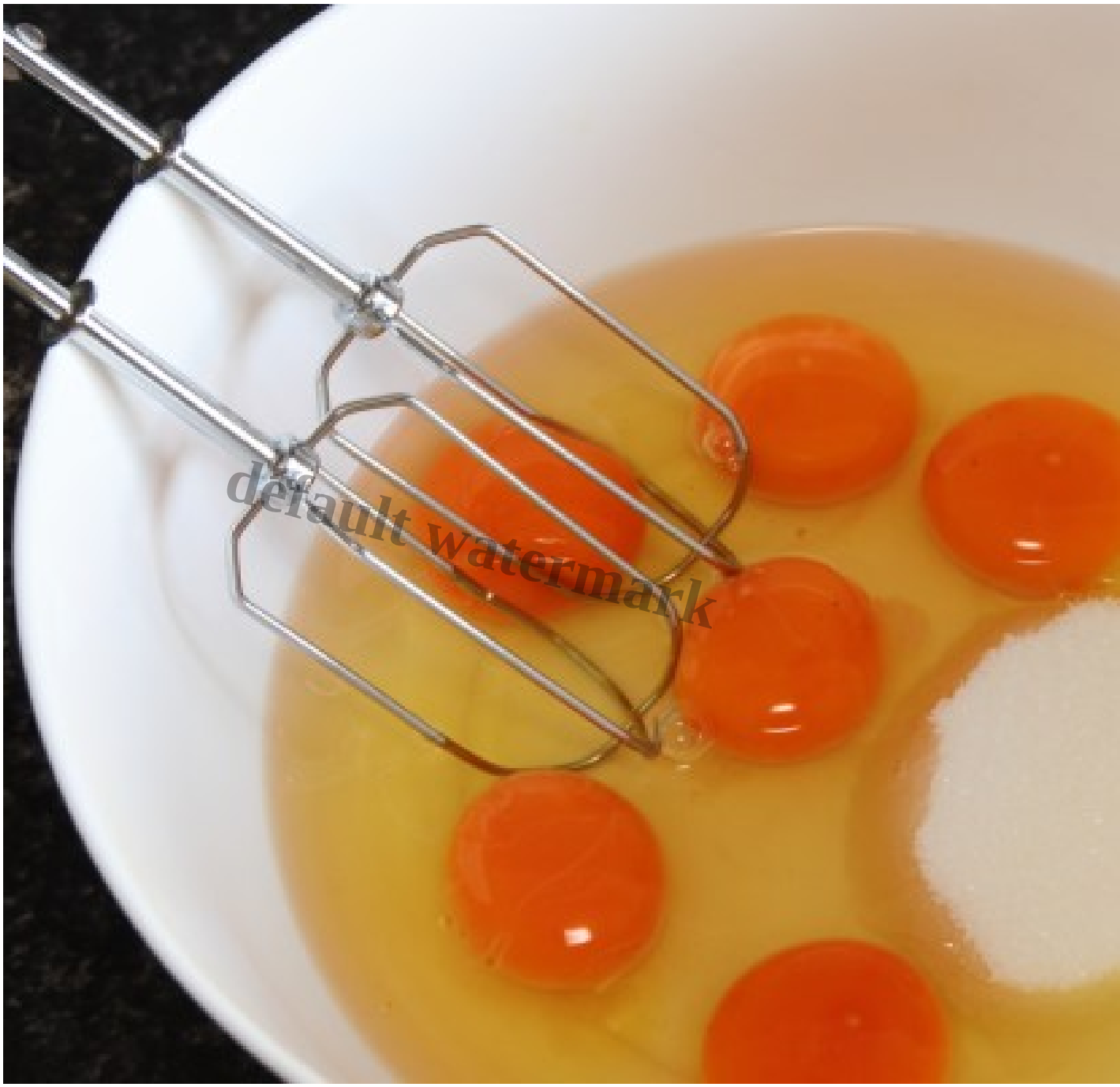
- 

- 

Incorporamos las rebanadas de pan, que se empapen bien, una vez blandas troceamos un poco con una espÃ¡tula. Reservamos.



En un bol ponemos los huevos y el azÃºcar, batimos con las varillas elÃ©ctricas hasta que quede una mezcla espumosa.



Precalentamos el horno a 200ÂºC, calor arriba y abajo.

AÃ±adimos la mezcla de los huevos a la cazuela del pan y chocolate, removemos bien, que integren los elementos y vertemos en el molde caramelizado.



Llenamos una fuente con agua, **la suficiente para que al hervir en el horno a baÃ±o MarÃa no se nos meta en el pudin.** Introducimos la fuente con agua en el horno a 200ÂºC, calor arriba y abajo, hasta que hierva. Metemos el molde con el pudin en la bandeja con el agua hirviendo y horneamos durante 45 minutos. Cuando falten 10 minutos para terminar el horneado, bajamos la temperatura del horno a 180ÂºC, con el fin de que se cueza bien la parte central del pudin.



Pasado el tiempo, sacamos del horno y del agua, dejamos atemperar y lo guardamos en el frigorÃfico, tapado con film transparente hasta el momento de desmoldar para comer.

Sacaremos de la nevera un rato antes de desmoldarlo para que el caramelo estÃ© lÃquido.

El aspecto es inmejorable. Â¡QuÃ© bueno!

default watermark


default watermark

Consejo: Es mejor hacerlo la vÃspera. Yo le he puesto ron porque con el chocolate marida muy bien y le da un toque muy rico, pero eso ya a vuestro gusto, tambiÃ©n admite muy bien vainilla.

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

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

default watermark

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. Huevos
2. Pan
3. Postres

Fecha de creaciÃ³n
junio 14, 2019
Autor
admin