



Pudin de chocolate

Descripci3n

default watermark



Parece que van llegando los calores y aunque se necesita horno para la receta, después se toma fresquito. Resulta un pudin jugoso, con toque a ron y a chocolate intenso. La verdadera función de este postre es aprovechar pan o similares (magdalenas, croissants o cualquier bollo al que ya no se le pueda meter el diente) que tengamos de días 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 sobera de ron. Opcional.
- 1 cucharada sobera colmada de cacao en polvo.
- 170 gr de chocolate negro. Me gusta el de NestlÃ©.
- 90 gr de azÃºcar.
- Virutas de chocolate, cacao en polvo? Para decorar. Opcional.

Para el caramelo.

- 5 cucharadas soberas 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 sartén antiadherente, echamos el azúcar, las gotas de limón y el agua. Dejamos unos minutos sin remover, que hierva, cuando empiece a tomar algo de color removemos con una espátula de madera cuidando de que no coja un color oscuro porque amarga. Cuando alcance un color tostadito retiramos y vertemos en el molde, procurando bañar 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 añadimos el chocolate troceado, removemos hasta que se derrita.

-

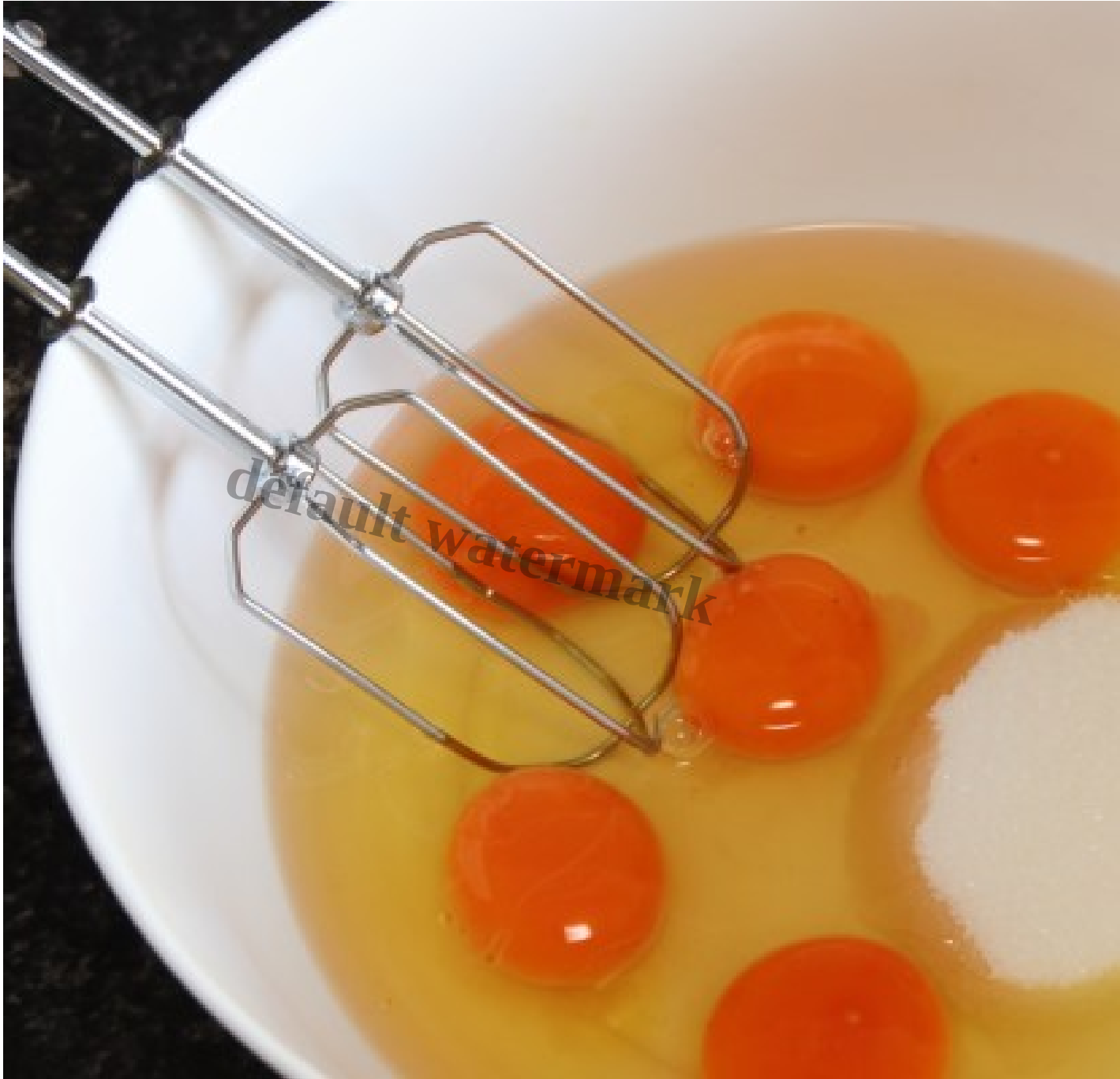




Incorporamos las rebanadas de pan, que se empapen bien, una vez blandas troceamos un poco con una espátula. Reservamos.



En un bol ponemos los huevos y el azúcar, batimos con las varillas eléctricas hasta que quede una mezcla espumosa.



Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

Añadimos 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 baño María no se nos meta en el pudin.** Introducimos la fuente con agua en el horno a 200°C, 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 180°C, 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 frigorífico, tapado con film transparente hasta el momento de desmoldar para comer.

Sacaremos de la nevera un rato antes de desmoldarlo para que el caramelo esté líquido.

El aspecto es inmejorable. ¡Qué bueno!

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.

SÃ¡guenos 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, suscrÃbete 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