



Pudin de galletas y frutos secos

Descripción



Esta receta me la ha pasado mi amiga Inma. Pero como casi siempre hago, la he tuneado un poco. Se puede hacer en versión flan o pudin, he hecho la del pudin.

Enlaces de recetas de flan y pudin:

[Flan de limón y leche condensada](#), [Flan de pera](#), [Flan de calabaza](#), [Pudin de yogur con pasas](#), [Pudin de pera](#).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

Para el pudin.

- * 15 galletas María.
- * 1/2 l de leche.
- * Un puñadito de uvas pasas.
- * Un puñadito de pipas.
- * Un puñadito de nueces.
- * Un puñadito de pepitas de chocolate.
- * 4 cucharadas soperas colmadas de azúcar. Depende de lo golosos que seáis.
- *1 chorrito de ron.
- *1 chorrito de agua.

default watermark

Para el caramelo casero.

Podemos ahorrarnos este proceso si ponemos el comprado.

- 6 cucharadas colmadas de azúcar.
- Chorrito de agua.
- Gotas de zumo de limón.

Preparación:

Del caramelo.

Ponemos el molde elegido con todos los ingredientes al fuego. Si os queráis ahorrar este paso, podéis comprar el caramelo hecho. Tendremos cuidado de que no se nos queme, porque amarga.



Del pudin.

Ponemos las uvas pasas a hidratar en un chorrito de ron y otro de agua, un cuarto de hora antes de empezar la receta. Reservamos.

Troceamos las nueces con la manos, no hace falta que queden muy menudas y reservamos.

En una jarra o vaso batidor, ponemos la leche, los huevos, añadimos las galletas y batimos hasta que estas se trituren, tampoco hace falta que no se noten, echamos el azúcar y seguimos batiendo durante un minuto.



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180°C.

En el recipiente de horno caramelizado, vertemos nuestra mezcla y añadimos las nueces troceadas, las pepitas de chocolate, las pipas y las uvas pasas hidratadas, de forma homogénea.



watermark

El pudín lo haremos a baño María en el horno, lo ponemos en un recipiente mas grande con el agua necesaria para que se cueza pero que no entre en el postre.

Metemos en el horno a 180°C, **pero en la parte baja** y lo dejamos unos 40 minutos. La manera de saber que esta hecho es pincharlo con un palito de brocheta y si sale limpio, ya esta.

Sacamos del horno, dejamos enfriar y desmoldamos.



Y ahora lo mejor: ¡¡¡comámoslo!!!



Consejo: Es mejor hacerlo de víspera, así estará más consistente para poder desmoldarlo. Pondremos los frutos secos que más nos gusten, yo he dado ideas.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O danos tus sugerencias, opiniones en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

noviembre 7, 2014

Autor

admin

default watermark