



Pudin de mango

Descripci3n

default watermark



Un postre que fresquito va que ni pintado para el verano y con un toque tropical.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 250 gr de pan de molde sin corteza o pan duro. Prefiero con corteza y se la retiro yo.
- 125 gr de mermelada de mango.
- 125 gr de azúcar.

- 25 gr de uvas pasas.
- 4 huevos.
- Ralladura de una naranja.
- Zumo de 1/2 naranja.
- 1/2 l de leche sin lactosa o bebida vegetal (almendra, soja...)
- 1 copita de ron.
- Unas hojas de menta para decorar. Opcional.

Para el caramelo.

Puede ser comprado. Para el casero:

- 3 cucharadas soperas poco colmadas de azúcar.
- 1 chorrito de agua.

Preparación:

Escogemos el molde, el ideal es el de pudín, rectangular de 22x12.5x6. Echamos el azúcar en el y el chorrito de agua y ponemos al fuego para hacer el caramelo.



Cuando alcance un color rubio, retiramos del fuego, **ojo que el molde quemar**. Extendemos bien el caramelo por todo el molde, paredes incluidas y reservamos.

Ponemos a remojo las uvas pasas en el ron. Reservamos.



Sacamos la ralladura de naranja y el zumo y reservamos. Retiramos la corteza del pan. Reservamos.



Lo desmigamos en un bol amplio, echamos la leche por encima para que se ablande, lo estrujamos un poco con la mano para que quede más menudo. Añadimos la ralladura y el zumo de naranja. Mezclamos y reservamos.





En otro bol cascamos los huevos, echamos el azúcar y batimos bien con las varillas eléctricas. Añadimos la mermelada de mango, seguimos batiendo.





Incorporamos Ã©sta mezcla a la del pan y mezclamos bien.

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

AÃ±adimos las pasas y el ron, removemos y vertemos todo la mezcla del pudin en el molde con el caramelo.



Metemos nuestro molde en otro más grande con agua (la suficiente para que al hervir no encharque el postre) y cocemos en el horno a baño María a 180°C, calor arriba y abajo, durante 50 minutos.



Pinchamos con un palito de brocheta, si sale limpio lo tenemos hecho, si no lo dejaremos un ratito más. Si vemos que se nos dora demasiado la superficie cubrimos con papel de aluminio y seguimos horneando.

Dejamos enfriar a temperatura ambiente, una vez frío lo tapamos con film transparente y lo llevamos a la nevera.

Desmoldamos y servimos fresquito. Para que nos resulte más fácil de desmoldar lo ponemos en un recipiente con agua caliente unos minutos, pasamos un cuchillo entre el molde y el pudín, todo alrededor del molde, buscamos la fuente o plato de presentación y volvamos el pudín.

Creo que con el caramelo y la menta es suficiente decoración.



Consejo: Lo he hecho la víspera, creo que queda más sabroso. Como os recuerdo siempre **cada horno es un mundo.**

Visítanos 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 momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Pan
4. Postres

Fecha de creación

junio 29, 2018

Autor

admin

default watermark