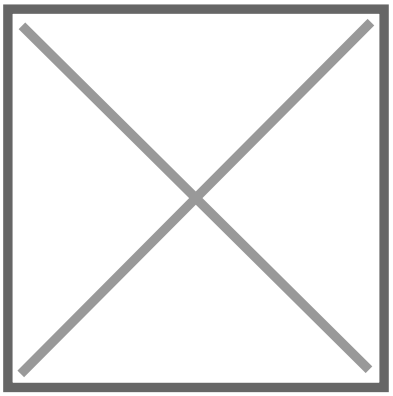


Pudin de manzana

DescripciÃ³n

default watermark



Una receta muy sencilla y con sabor frutal gracias a la manzana reineta, son mis favoritas para postres por su caracterÃstica acidez.

Enlaces de otras recetas de pudin:

Pudin de pera , *Pudin de chocolate* , *Pudin de mango* .

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

- 2 manzanas reineta hermosas.
- 4 huevos talla L.
- 4 cucharadadas soperas no colmadas de azucar.
- 3 cucharadas soperas no colmadas de azucar para embadurnar las manzanas.
- 1/2 litro de leche entera. Se puede sustituÃr por bebida de soja, almendras, avenaâ?¦
- Un trozo de unos 15 cm de pan de barra o 3 rebanadas de pan de molde sin corteza.
- La ralladura de 1 limÃ³n pequeÃ±o.
- 1 palito pequeÃ±o de canela.
- Caramelo para el molde, en Ã©sta ocasiÃ³n del comprado. Lo podemos hacer casero (*ver enlaces arriba*).

PreparaciÃ³n:

Escogemos un molde rectangular, pringamos bien la base y las paredes con el caramelo y reservamos.

default watermark

Troceamos el pan no demasiado grande y reservamos.

Pelamos y troceamos las manzanas no demasiado gruesas, las pasamos a un bol, embadurnamos con las 3 cucharadas de azÃºcar y las metemos en el microondas a cocer durante 8 minutos a plena potencia (tapamos el bol porque salpica). Sacamos y reservamos.



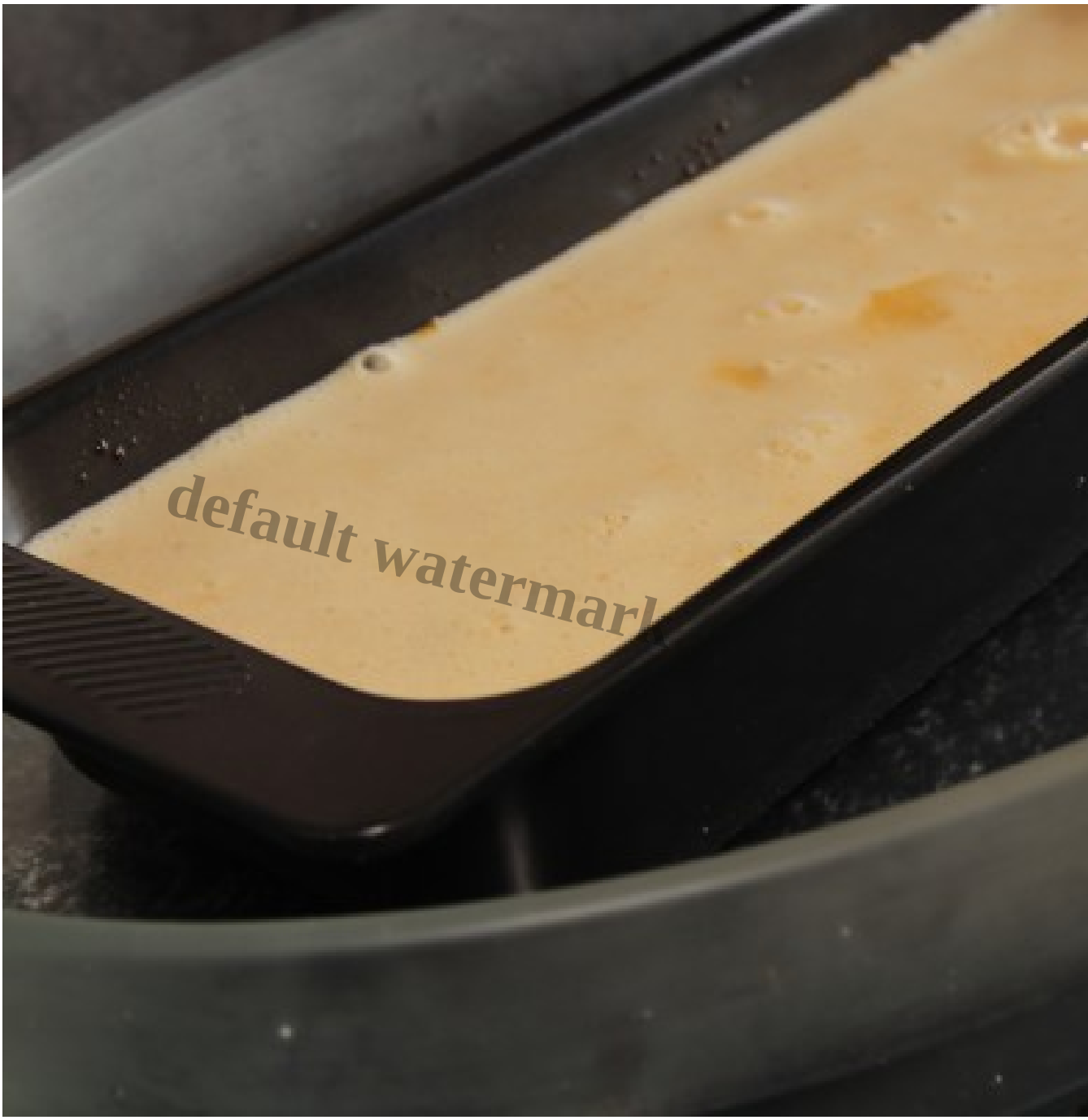
En un cazo calentamos la leche con el azÃºcar (las 4 cucharadas), la canela y la ralladura del limÃ³n, removemos para disolver el azÃºcar. Cuando rompa a hervir apartamos, retiramos la canela y reservamos.



Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

En una jarra o vaso batidor vertemos la leche, el pan troceado, los huevos y la mitad de las manzanas cocidas, trituramos con la batidora, aÃ±adimos el resto de las manzanas, mezclamos bien y echamos en el molde caramelizado. Horneamos a baÃ±o MarÃa a 180ÂºC, calor arriba y abajo durante 30 minutos. Comprobamos que estÃ© cocido pinchando con un palito de brocheta, si sale limpio sacamos del horno, si no dejaremos 5 minutos mÃ¡s.

- 
default watermark

- 

MMMMMMâ?¦Â¡a disfrutar!

Consejo: Si no queremos encontrar trozos de manzana, trituraremos todo, cada uno a su gusto. El tiempo de cocciÃ³n es orientativo, cada horno es un mundo.

SÃÂguenos 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, 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. Frutas
2. Huevos
3. Pan
4. Postres

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
enero 3, 2020
Autor
admin