



Pudin de manzana

Descripci3n

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 sustituír por bebida de soja, almendras, avena.
- Un trozo de unos 15 cm de pan de barra o 3 rebanadas de pan de molde sin corteza.
- La ralladura de 1 limón pequeño.
- 1 palito pequeño de canela.
- Caramelo para el molde, en esta ocasión del comprado. Lo podemos hacer casero (ver enlaces arriba).

Preparación:

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

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 azúcar y las metemos en el microondas a cocer durante 8 minutos a plena potencia (tapamos el bol porque salpica). Sacamos y reservamos.



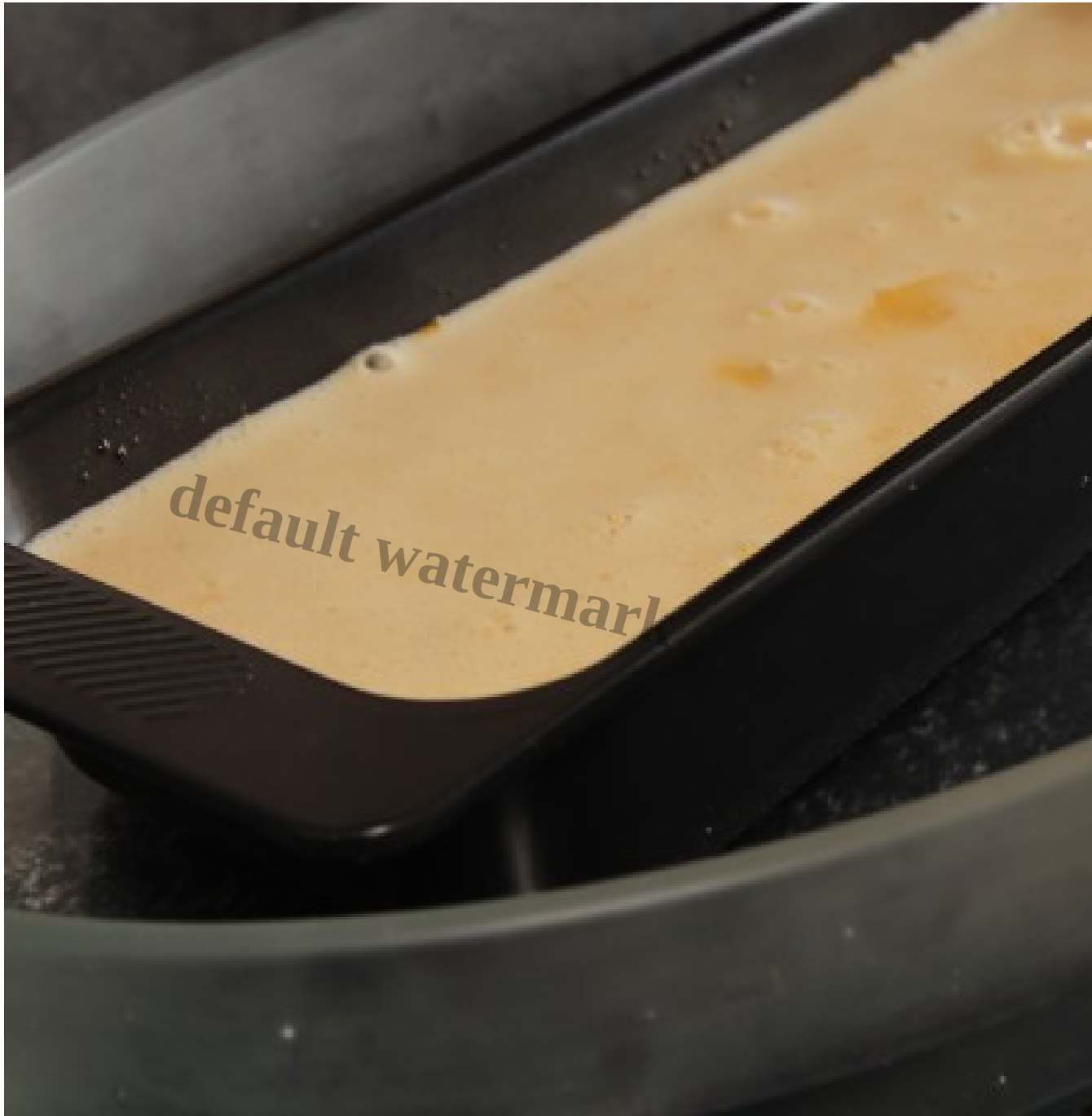
En un cazo calentamos la leche con el azúcar (las 4 cucharadas), la canela y la ralladura del limón, removemos para disolver el azúcar. Cuando rompa a hervir apartamos, retiramos la canela y reservamos.



Precalentamos el horno a 180Â°C, 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, añ±adimos el resto de las manzanas, mezclamos bien y echamos en el molde caramelizado. Horneamos a baÃ±o MarÃ±a a 180Â°C, 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.





MMMMMM! ¡A disfrutar!

Consejo: Si no queremos encontrar trozos de manzana, trituraremos todo, cada uno a su gusto. El tiempo de cocci3n es orientativo, cada horno es un mundo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias o a nuestro correo: hola@masqpostres.es

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

Categorías

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

Fecha de creación

enero 3, 2020

Autor

admin

default watermark