



Pudin de pera

Descripci3n

Estos son postres muy jugosos y suaves. Para el verano son ideales, est3n fresquitos y apetecen y en invierno los podemos tomar templados. Es recomendable hacerlos el d3a antes de consumirlos, porque en el frigor3fico se cuajan muy bien. Si los desmoldas tibios se rompen.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 peras grandes y maduras (la clase que os guste).
- * 3 huevos enteros.
- * 100 gr de az3car.
- * 4 cucharadas mas de az3car, pero no muy llenas.
- * 1/2 l de leche.
- * 8 lonchas de pan de molde.
- * Canela, agua y sirope de caramelo y un chorrito de lim3n.

Preparaci3n:

Pelamos, cortamos en cuartos y descorazonamos las peras. En una olla ponemos a cocer, un poco de agua (lo justo para que tape el culo de la olla) con media rama de canela, dos cucharadas soperas de az3car y las peras troceadas.



Cuando est3n cocidas **las escurrimos muy bien** y las dejamos enfriar (este proceso se puede tener hecho con antelaci3n).

En un molde para horno, si es rectangular mejor, ponemos las dos cucharadas soperas restantes de az3car, el chorrito de lim3n y lo ponemos sobre el fuego, para hacer el caramelo (este paso lo podr3is ahorrar y us3is sirope de caramelo).

Cuando el caramelo este hecho y repartido por el fondo del molde, reservamos y **cuidado al manipular el molde porque quema.**



En un bol batimos los huevos con el az3car durante unos 5 minutos. A3adimos la leche y seguimos batiendo hasta que la mezcla quede homog3nea.



En otro recipiente trituramos **las peras bien escurridas y fr3as**, las a3adimos a la mezcla anterior, mezclamos bien todo y reservamos. Precalentar el horno a 1703C, calor arriba y abajo.

Al pan de molde le quitamos la corteza, cogemos cuatro rebanadas las cortamos de tal manera que cubra el fondo del molde con el caramelo y vertemos sobre 3l la mezcla anterior, echar aproximadamente la

mitad.



Cuando el pan se haya empapado, añadir otra capa de pan, con las cuatro rebanadas restantes y verter el resto de la mezcla. Parece que el pan flota, pero no importa. Ponemos el pudin en otro recipiente con agua para que se haga a



«baño María» (cuidado no llenar mucho de agua este recipiente, porque al hervir se puede meter agua al pudin) y lo metemos en **la parte inferior del horno** a 170° bajo, durante 35 minutos.



Pasado este tiempo, sacar, dejar templar y meter en el frigo para que se cuaje con el frío. Desmoldar y servir frío.

default watermark

Consejo: Dejaremos enfriar bien antes de desmoldarlo. Se puede hacer también de manzana, si no nos gusta la pera. Mejor hacerlo la

víspera.

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 «Suscríbete», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creación

agosto 8, 2014

Autor

admin