

## Apple puddin: Con nueces y chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Maria Mata



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

### **Descripción:**

Si tienes pan duro, no lo tires, siempre se puede aprovechar, aquí os traigo una receta sencilla y muy aparente para tomar como postre o en el desayuno, frío o caliente. Los ingredientes los podéis cambiar a vuestro gusto

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 barra de Pan duro
  - Corteza de limón
  - 750ml de Leche
  - 6 cucharas de Azúcar moreno
  - 2 manzanas
  - 8 Nueces
  - 8 castañas de Chocolate negro
  - 1 cuchara de Canela
  - 2 cucharas de Azúcar avainillado
  - 5 huevos
  - Caramelo liquido
- 

## Preparación:

### Paso 1

Preparamos todos los ingredientes. Para tenerlos a mano

### Paso 2

En una cazuela ponemos a cocer la leche, con la corteza de limón y la cucharadita de canela, sobre unos 10 minutos a fuego medio. Colamos y reservamos.

### Paso 3

En un bol grande, desmigamos el pan.

### Paso 4

Añadimos la leche, y con la ayuda de un tenedor, lo machacamos bien, hasta obtener una mas homogénea. Cortamos 1 manzana en trozo pequeños y los añadimos a la mezcla. Añadimos también las nueces y el chocolate en trozos.

### Paso 5

En otro bol batimos los 5 huevos con el azúcar y lo veretemos a la mezcla anterior, removiendo todos los ingredientes.

### Paso 6

Caramelizamos un molde y colocamos encima rodajas finas de manzana. Y vertemos la mezcla de forma uniforme. Y tapamos con papel de aluminio.

### Paso 7

Meter al horno a 200°C en el recipiente con agua para elaborarlo al baño María, durante 1 hora aproximadamente. Podemos sacarlo y pincharlo con un palito para ver si esta cocido. Una vez este cocido se deja enfriar una media hora antes de desmoldar.