PUDDING DE CHOCOLATE Y PAN DURO AL MICROONDAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Lola Maye Riaza



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Pues utilizar el pan duro que vaya quedando por casa y si le añadís unos frutos secos queda buenísimo

Descripción:

encontré un librito en casa que trae recetas para el microondas y las estoy poniendo aquí porque en mi pagina tienen mucha aceptacion y la verdad es que todas las que hice hasta ahora están muy ricas y esta también, y se hace en 8 0 10 minutos mas o menos ... cada microondas es un mundo ...

Ingredientes para 8 personas :

- 250gm. PAN DURO
- 250ml. de leche
- 120 gr, de chocolate con leche
- 2 huevos
- 1 cucharadita de canela
- caramelo para el molde

Preparación:

Paso 1

Se parte el pan y se pone a remojo con la leche cuando esta bien deshecho.. se puede aplastar con un tenedor, se añaden el chocolate previamente derretido yo, lo hice en el microondas dos minutos con un poquito de leche para que no se queme, lo añadimos a la mezcla, también la canela y los huevos batidos, yo (azúcar no le añadí ya sabéis que no me gustan las cosas muy dulces) pero, si vosotros queréis pues lo añadís y esta mezcla se pone en un molde caramelizado apto para el microondas lo tapas con flim y lo pones 8 minutos lo sacas lo pinchas si esta bien y si no lo pones otro minuto, según el molde tardara mas o menos cuando termine lo dejas en el microondas 10 minutos, a 600 de potencia y después a la nevera hasta que este frío y se desmolda y aleeeeeeee..... a merendar con un café que esta buenísimo