Pudin casero de pastas con chocolate negro

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** enkadenas



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Acompañarla con un poco de nata montada y un par de fresas.

Descripción:

Dulce hecho con bizcocho o pan deshecho en leche, con azúcar, huevos y frutos secos. Se le dice "budín" especialmente si es dulce. Es un preparado cremoso que se cocina en el horno o en un baño de maría.

Ingredientes para 8 personas :

- 500ml de leche
- piel de limon
- canela en rama
- 125g de Croissants
- 150g de azucar
- 4 huevos
- un trozito de chocolate negro para postres
- chorrito de crema de leche

Preparación:

Paso 1

Ponemos a pre calentar el horno a temperatura baja, entre 150 y 160ºC En una olla ponemos a cocer la leche, con una corteza de limón y una rama de canela. Le damos unos cinco minutos, a fuego lento. Apartamos y dejamos emulsionar durante 10 minutos

Paso 2

Troceamos los cousants,, y lo echamos en la leche, para que se vaya empapando. Batimos los huevos con el azúcar. Incorporamos el crousants con leche a los huevos batidos y pasamos todo por la batidora, hasta que lo tengamos con una consistencia uniforme, suave y cremosa.

Paso 3

Echamos el pudin casero en el molde caramelizado y lo introducimos, al baño maría, en el horno a 160ºC, donde deberá hacerse durante 50 minutos. Al terminar de cocerlo, sólo tendremos que dejarlo enfriar para desmoldarlo y disfrutarlo.