

Creador: Sonia Campos



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

si no te gusta la fruta confitada se puede sustituir por frutos secos, pasas, chocolate.....

Descripción:

ya se acerca la Navidad y hay que hacer ambiente!

Ingredientes para 4 personas :

- 3-4 huevos
- 50g aprox frutas confitadas
- 2 cucharada de miel
- un vaso de leche
- un vaso de nata
- 10-12 galletas tipo maria
- caramelo liquido
- pepitas de chocolate y coco rallado para decorar

Preparación:

Paso 1

se trocen las galletas y se ponen en un bol junto a los huevos, la nata, la leche y la miel y se bate todo con la batidora hasta que las galletas se hallan desecho, después se añade la fruta confitada en trocitos muy pequeños, se cubre el fondo de un molde de silicona con caramelo líquido y se vierte la mezcla anterior, se pone al baño maría en el horno precalentado a 160°C (según el horno) unos 40 min. se deja enfriar totalmente, yo lo pongo en la nevera para que se enfrie bien, o se rompe al desmoldarlo, una vez fuera del molde se decora con un poco de coco rallado y las pepitas de chocolate.