pudin de Navidad

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 susutituir por frutos secos,pasas,chocolate.....

Descripción:

ya se acerca la Naavidad 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 cooc 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,despues se añade la fruta confitada en trocitos muy pequeños,se cubre el fondo de un molde de silicona con caramelo liquido y se vuelca la mezcla anterior,se pone al baño maria en el horno precalentado a 160Gaporx (segun el horno)unos 40 min. se deja enfriar totalmente ,yo lo pongo en la nevera para que se enfrie bien,o se rompera al desmoldarlo,una vez fuera del molde se decora con un poco de coco rallado y las pepitas de chocolate.