

PUDIN EN FLOR CON FRUTOS ROJOS



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

Creador: Paloma RK **Recetizador:** tania Segura



Descripción:

Es un postre fácil y riquísimo.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Puedes sustituir los frutos rojos por otras frutas.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 rebanadas de pan de molde
- 150 gr. de frutos rojos
- 1 yogur natural
- 2 huevos
- 1 cucharada de mantequilla
- 120 gr. de azúcar
- 1 cucharada de azúcar avainillada
- piñones para decorar
- Mermelada de melocotón

Preparación:

Paso 1

Cortamos las rebanadas de pan de punta a punta por la mitad, para obtener dos triángulos. En un bol apto para el horno, vamos poniendo las rebanadas con la base del triángulo en el fondo y los picos asomando como si fuesen pétalos.

Paso 2

En otro recipiente batimos el yogur, los huevos, el azúcar y la vainilla, y lo vertemos sobre el pan. Lo dejamos reposar un rato para que se empape bien de esta crema.

Paso 3

Cuando el pan se haya empapado bien, colocamos sobre el los frutos rojos y los piñones.

Paso 4

Lo metemos al horno calentado a 180 grados unos 30 minutos.

Paso 5

Lo sacamos del horno, lo pintamos con la mermelada con ayuda de un pincel y lo dejamos enfriar.