Pudin de zanahoria y coco

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

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Poner por orden los ingredientes.

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1K de zanahorias
- 100gr de coco
- 1/2 barra de pan del día anterior
- 4 huevos
- 1 vaso y 1/2 de leche
- 1 taza de azucar
- 1 rama de canela
- 1 cucharada de canela en polvo
- caramelo líquido

Preparación:

Paso 1
Cocer la zanahoria con un pisquito de sal y la canela en rama.

Paso 2
En un vaso para batidora (con la de mano también se puede hacer) poner por este orden los ingredientes: los 4 huevos, el azúcar, la canela en polvo, el coco las zanahorias y por último el pan. Triturar todo muy bien.

Paso 3
En un molde echar caramelo líquido al gusto, verter la mezcla en él y cocer en el horno al baño maría a 150ºC durante 1h aprx. Pinchar con un palillo y cuando salga limpio sacarlo y dejar enfriar 1/4 de hora, luego a la nevera y al día siguiente desmoldar y decorar al gusto.