Pudin de turrón de jijona

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

Creador: Beatriz BO **Recetizador:** Dolors García



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

Descripción:

Un postre fácil, rico y económico, muy apropiado para las fiestas navideñas.

Ingredientes para 10 personas :

- 250 gr de barra de pan duro
- 600 ml de Leche
- 5 Huevos "L"
- 10 Cucharadas colmadas de azúcar
- 350 gr de Crema de turrón de Jijona Antiu Xixona
- Caramelo líquido

Preparación:

Paso 1

*Ponemos la leche en un bol grande y echamos el pan, previamente desmigado. Mezclamos y reservamos. En otro bol, ponemos los huevos con el azúcar y mezclamos con ayuda de un batidor de mano. Agragamos la crema de turrón y mezclamos (no hace falta esmerarse mucho, mezclar lo justo). Echamos esta mezcla en el bol donde tenemos la leche y el pan y mezclamos todo con ayuda de una cuchara. Vertemos en un molde alargado, previamente engrasado (en mi caso con spray desmoldante) y con caramelo líquido al fondo y metemos en el horno,precalentado a 180º c, al baño maría, durante 1 hora, aproximadamente (yo, a los 30 minutos, bajé un poco la temperatura para que no se quemara la superficie, como 15 o 20º). Comprobar con un palillo que está hecho, pinchando en el centro del pudin y, si sale limpio, está hecho. Sacar y desmoldar con cuidado. ** Podéis sustituir el pan por magdalenas, bollos de leche o lo que tengáis a mano que se os haya quedado durillo.*