

# Pudin de turrón de jijona



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Beatriz BO **Recetizador:** Viky Suquilanda



**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. Atragamos 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 180° 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 20°). 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.