Pudin de pan duro y manzana

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

Creador: Zeneida GS



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Una receta deliciosa que además nos permite aprovechar ese pan duro que va sobrando en casa.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g. de Pan duro
- 5 Huevos
- 750 ml. de Leche
- 150 gr. de Azúcar
- 2 Manzanas
- Piel de 1 limón
- 1 cdta. en polvo o una rama de Canela

Preparación:

Paso 1

Calentar la leche y añadir la piel del limón y la rama o la cucharadita de canela. Calentar a fuego medio unos 10 minutos, y retirar del fuego antes de que hierva. Colar la leche, para retirar la piel de limón y la canela.

Paso 2

Partir el pan en rebanadas. Añadir las rebanadas de pan y la manzana troceada a la leche, mezclar y dejar reposar mientras vamos batiendo los huevos con el azúcar. Mezclar todo.

Paso 3

Añadir caramelo líquido a un molde para horno. Agregar la mezcla anterior a este molde. Al horno al "Baño María" a 180ºC, unos 45 minutos. (Indicaciones aproximadas, depende de cada horno)