

**Creador:** Silueta Bimbo **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Riquísimo este pudín de pan integral Silueta, irresistible y fácil de hacer.

## Ingredientes para 4 personas :

- " 1/2 litro de Leche
- " 3 Huevos
- " Canela en rama
- " 150g de Azúcar
- " Piel de limón
- " Frutos Rojos
- " Virutas de chocolate
- " Almendra fileteada
- " 5 Rebanadas de Pan de molde integral Silueta

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos a cocer en un cazo la leche con la canela y la piel de limón unos 5 minutos, colamos y la dejamos atemperar.

### Paso 2

En un bol ponemos los huevos y el azúcar y removemos.

### Paso 3

Añadimos la leche atemperada a los huevos y lo metemos en la batidora con las cinco rebanadas de pan y trituramos hasta que quede totalmente homogéneo.

## Paso 4

Por otra parte en un cazo metemos unas seis cucharadas de azúcar y la misma cantidad de agua para hacer el caramelo, primero tostamos un poco el azúcar para que coja color y finalmente el agua, y dejamos cocer hasta conseguir la textura adecuada del caramelo.

## Paso 5

Cogemos el molde de silicona y los pintamos con el caramelo, en este caso son porciones individuales, pero se podría hacer en un único molde más grande. Añadimos a los moldes el preparado de leche y lo introducimos al horno al baño María a 180 grados unos 25 minutos dependiendo del tamaño.

## Paso 6

Para el emplatado, los sacamos con cuidado de los moldes y los colocamos en el plato, en este caso le he añadido unas virutas de chocolate, la almendra fileteada y unos frutos rojos que lo acompañan muy bien para darle vistosidad y sabor.