Pudin de cerezas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de cerezas
- 1 dl de licor de cereza
- 12 rebanadas de pan dulce
- 4 huevos
- 250 ml de leche
- 250 ml de nata líquida
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- 3 cucharadas de azúcar moreno

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º C. Lavar las cerezas, retirar los tallos y deshuesar. Dejar macerando 20 minutos en el licor. Untar con mantequilla un molde. Disponer las rebanadas de pan y las cerezas de forma alternativa. Mezclar los huevos batidos, la leche, la nata y la vainilla. Verter en el molde, espolvorear con azúcar y hornear 30 min. al baño maría. Servir.