

Apple puddin: Con nueces y chocolate



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

Creador: Maria Mata **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Si tienes pan duro, no lo tires, siempre se puede aprovechar, aquí os traigo una receta sencilla y muy aparente para tomar como postre o en el desayuno, frío o caliente. Los ingredientes los podéis cambiar a vuestro gusto

Ingredientes para 8 personas :

- 1 barra de Pan duro
 - Corteza de limón
 - 750ml de Leche
 - 6 cucharas de Azúcar moreno
 - 2 manzanas
 - 8 Nueces
 - 8 castañas de Chocolate negro
 - 1 cuchara de Canela
 - 2 cucharas de Azúcar avainillado
 - 5 huevos
 - Caramelo liquido
-

Preparación:

Paso 1

Preparamos todos los ingredientes. Para tenerlos a mano

Paso 2

En una cazuela ponemos a cocer la leche, con la corteza de limón y la cucharadita de canela, sobre unos 10 minutos a fuego medio. Colamos y reservamos.

Paso 3

En un bol grande, desmigamos el pan.

Paso 4

Añadimos la leche, y con la ayuda de un tenedor, lo machacamos bien, hasta obtener una mas homogénea. Cortamos 1 manzana en trozo pequeños y los añadimos a la mezcla. Añadimos también las nueces y el chocolate en trozos.

Paso 5

En otro bol batimos los 5 huevos con el azúcar y lo veretemos a la mezcla anterior, removiendo todos los ingredientes.

Paso 6

Caramelizamos un molde y colocamos encima rodajas finas de manzana. Y vertemos la mezcla de forma uniforme. Y tapamos con papel de aluminio.

Paso 7

Meter al horno a 200°C en el recipiente con agua para elaborarlo al baño María, durante 1 hora aproximadamente. Podemos sacarlo y pincharlo con un palito para ver si esta cocido. Una vez este cocido se deja enfriar una media hora antes de desmoldar.