

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

puedes cambiar la macedonia por melocoton o cualquier otra fruta en almibar menos la piña que no deja cuajar bien el pudin.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200ml-DE NATA LIQUIDA
- - 200ml. de leche
- 3huevos grandes
- 14 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 4 madalenas grandes o 8 normales
- Caramelo Líquido
- un bote de macedonia de frutas

**Preparación:**

**Paso 1**

en moldes individuales ponemos un poco de caramelo, despues ponemos la madalena dentro y aplastamos bien sin dejar huecos, encima ponemos 2 cucharadas de macedonia bien escurrida (yo la seco en papel de cocina), aparte batimos la nata, la leche, los huevos y el azucar, vertemos esta mezcla sobre los moldes que hemos preparado, si la madalena no esta bien prensada subira, no queda tan bonito pero el resultado final esta igual de bueno, ponemos en una fuente grande con 2 dedos de agua los moldes y los ponemos al horno precalentado a 180° 40-45min o hasta que este cuajado, dejamos enfriar desmoldamos y decoramos con el resto de la fruta.