

PUDIN A MI ESTILO



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

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Quise hacer un "flan a mi manera" y me salio un ¡¡¡Pudin a mi estilo!!! ya que quedó con la consistencia de un pudin.

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gm de leche condensada
 - 4 huevos medianos
 - 1 vaso de leche
 - 10 galletas María
 - 1 cucharadita de jengibre en polvo
 - 1 cucharada de canela en polvo
 - 2 cucharadas de vainilla líquida
 - Caramelo líquido
-

Preparación:

Paso 1

Poner en un recipiente apto para horno agua para el baño maria, precalentar el horno a 200°C. Triturar las galletas con unas varillas batir todos los ingredientes. Si se quiere se puede pasar la batidora para que quede más homogéneo. Poner en un molde abundante caramelo líquido para que se impregne bien la mezcla y para que desmolde mejor. Meter en el horno al baño maría durante unos 30 minutos. Dejar enfriar y desmoldar. Lo puedes adornar como más te guste; yo simplemente lo deje tal cual!!