

Creador: Monónimo **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Cambia el melocotón por manzana o por otra cosa que te guste

Ingredientes para 8 personas :

- Un bote en almibar de Melocotones
- 100 grs de Pasas
- un chorrito de Brandy
- Un bote de Leche evaporada
- 4 Huevos
- Bizcochos de Soletilla

Preparación:

Paso 1

-Lo primero pon a remojar las pasas en el brandy -Corta los melocotones a rodajitas. -Mezcla el azúcar, con los huevos batidos y la leche evaporada. -Ahora prepara el molde con un poco de caramelo y ves formando capas,bizcochos,alguna pasa y encima la mezcla de los huevos, melocotón y vuelta a empezar, bizcochos.....
-Metélo al horno al baño maría durante más o menos 40', depende de lo grande o alto que sea tu molde