

Pudin de pan integral Silueta



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

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Riquísimo este pudín de pan integral Silueta, irresistible y fácil de hacer.

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 litro de Leche
- 3 Huevos
- Canela en rama
- 150g de Azúcar
- Piel de limón
- Frutos Rojos
- Virutas de chocolate
- Almendra fileteada
- 5 Rebanadas de Pan de molde integral Silueta

Preparación:

Paso 1

Ponemos a cocer en un cazo la leche con la canela y la piel de limón unos 5 minutos, colamos y la dejamos atemperar.

Paso 2

En un bol ponemos los huevos y el azúcar y removemos.

Paso 3

Añadimos la leche atemperada a los huevos y lo metemos en la batidora con las cinco rebanadas de pan y trituramos hasta que quede totalmente homogéneo.

Paso 4

Por otra parte en un cazito metemos unas seis cucharadas de azúcar y la misma cantidad de agua para hacer el caramelo, primero tostamos un poco el azúcar para que coja color y finalmente el agua, y dejamos cocer hasta conseguir la textura adecuada del caramelo.

Paso 5

Cogemos el molde de silicona y los pintamos con el caramelo, en este caso son porciones individuales, pero se podría hacer en un único molde más grande. Añadimos a los moldes el preparado de leche y lo introducimos al horno al baño María a 180 grados unos 25 minutos dependiendo del tamaño.

Paso 6

Para el emplatado, los sacamos con cuidado de los moldes y los colocamos en el plato, en este caso le he añadido unas virutas de chocolate, la almendra fileteada y unos frutos rojos que lo acompañan muy bien para darle vistosidad y sabor.