BUDIN DE BIZCOCHO

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

Creador: milideasmilproy **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Utilizar unos buenos productos, garantía de que que saldrá bueno

Descripción:

Una forma genial de reutilizar un bizcocho que se estaba quedando seco

Ingredientes para 8 personas :

- 500 gramos de bizcocho
- 400 ml de leche entera
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 puñado de Nueces
- 100 ml. de Orujo de café
- 3 cucharadas de Chocolate fundido

Preparación:

Paso 1

En primer lugar trocearemos las nueces y en un BOL grande vamos mezclando todos los ingredientes, primero pondremos el bizcocho junto con los huevos y mezclamos, luego el resto de los ingredientes y mezclamos bien, pulverizamos con el desmoldante un molde a nuestra elección y le ponemos la mezcla, precalentamos el horno a 200ºC e introducimos el molde por un tiempo aproximado de 40 minutos, comprobaremos que esta hecho, cuando al introducir una aguja, esta nos sale limpia

Paso 2

Y listo para degustar