Pudding de Plátano

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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Ica



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

Descripción:

Un postre muy sencillo, rico y fresquito

Ingredientes para 6 personas :

- 60 gr. azúcar
- 600 ml. leche
- 4 Huevos
- 1 cucharada de azúcar avainillada
- 3 plátanos
- Coco rallado
- 200 gr. pan, bizcochos, magdalenas....
- Caramelo líquido

Preparación:

Paso 1

En un bol, batir la leche con los huevos. Añadir los bizcochos a trocitos, los plátanos chafados con un tenedor, el azúcar, el azúcar avahinillado, 1 cucharada de coco rallado. Dejar reposar un poco para que empape bien con la leche. Precalentar el horno a 200º.

Paso 2

En el fondo de un molde de plum cake, poner el caramelo líquido y verter la mezcla anterior. Meter al horno 40 minutos al baño maría (antes de sacar pinchar para ver si está cuajado). Dejar enfriar en el molde al menos 2 horas. Luego desmoldar y meter a la nevera. Decorar con coco rallado. Está más bueno de un día para otro.