PUDDING DE PLÁTANOS Y PASAS AL MICROONDAS



Creador: Toque de Belén Recetizador: Herminia Ruiz G



Tiempo: 15 minutos Dificultad: Fácil Tipo de plato: Postre Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:

mi truco esta en dejarlo en microondas 10 minutos con el apagado queda mucho mejor

Descripción:

Hola yo sigo con las recetas fáciles al microondas y esta es muy rica y muy fácil, ademas muy nutritiva para el desayuno de los niños y de los mayores porque, esta deliciosa y se hace en 6 minutos mas o menos ya sabéis que cada microondas es un mundo. Los ingredientes son aproximados pues sera según el molde que utilicemos.

Ingredientes para 6 personas:

- Bizcochos los que cubra el molde
- 4 platanos
- Pasas
- 2 huevos
- leche desnatada
- cobertura de chocolate

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se van mojando los bizcochos en leche y se ponen en un molde apto para el microondas después se pone una capa de plátanos en rodajas después las pasas otra vez bizcochos plátanos y pasas y así las capas que queramos yo pude tres siempre se acaba con bizcochos se baten los huevos se añade la leche que haya quedado de remojarlos y se vierte en el molde se tapa con papel film y se mete al microondas 6 minutos 800 de potencia se pincha a ver si esta y si es así se deja reposar 10 minutos en el micro y después a la nevera después se desmolda y si se quiere se añade un poco de chocolate que hemos puesto al fuego con unas cucharadas de leche y yo le he puesto de adorno unas rodajas de plátano caramelizado y esta sencillamente delicioso se hace en 10 minutos y esta delicioso