

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

APROVECHE EL PAN DE CHOCOLATE QUE HICE PARA HACER UN PUDIN DE CHOCOLATE Y ESTABA DE VICIOOOO

## **Ingredientes para 5 personas :**

- 2 rebanadas de pan de chocolate (sirve cualquier bizcocho de chocolate)
- 1/2 litro de leche desnatada
- 3 huevos
- caramelo líquido
- 2 cucharas de Sirope de Agave

## **Preparación:**

### **Paso 1**

**PREPARACIÓN:** Se trocea el pan se echa en un bol con la mitad de la leche para que se hable. En otro bol se

*baten los huevos con el resto de la leche y el azúcar o edulcorante, se mezcla con el pan y se tritura todo con la batidora. Se echa en un bol, apto para horno, el caramelo liquido y encima la mezcla. Se mete en el horno al baño maría a 180° 40 minutos pero cada horno es diferente.*