

PUDIN DE CHOCOLATE



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 liquido
- 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.