PASTEL DE PAN DURO Y MELOCOTON

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

Creador: Toque de Belén



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

El truco de esta receta:
EL TRUCO ESTA EN PONER EL ZUMO DE MELOCOTÓN JUNTO CON LA LECHE PARA REMOJAR EL PAN ESTA MUCHO MAS RICO SU SABOR

Descripción:

Me enamoró este pastel desde que lo vi, porque está hecho de pan duro y me pareció una receta de aprovechamiento riquísima. Yo lo he adaptado a mi manera y gusto y el resultado aquí abajo.

Ingredientes para 6 personas :

- 400 GR. PAN DURO
- 200 ml de leche
- 100 ML. DEL JUGO DE LA LATE DE MELOCOTÓN
- 1 BOTE DE MELOCOTON
- 1/2 LITRO DE CREMA PASTELERA

Preparación:

Paso 1

Se pone a remojo el pan duro, con el almíbar y la leche, cuando está blando, se amasa con las manos y se pone en un molde, el cual hemos pintado con aceite, se añade encima la crema pastelera y luego colocamos los melocotones y las cerezas (también se puede añadir cualquier otra fruta) y se mete al horno a 180º unos 40 minutos. Se deja enfriar un poco, yo le puse una capa de gelatina del jugo de melocotón, se pone a hidratar la gelatina en agua fría y se calientan en el microondas 100 ml del jugo de melocotón, lo sacamos una vez que esté caliente y se añade la gelatina escurrida, se revuelve, se deja media hora y se añade a la tarta y a la nevera a enfriar y lista para comer. He adaptado la receta a mi gusto.