

Postre Casero

Pudin caramelo

RECETA

INGREDIENTES.

- 60 grs de pan.
- 3 huevos grandes ó 4 pequeños.
- 600 cl de leche.
- 5 cucharadas de azúcar.
- Caramelo líquido.



PREPARACIÓN:

- 1.-Reblandecer el pan con la mitad de la leche.
- 2.-Batir los huevos con el azúcar y añadir la leche restante.
- 3.-Colocar en un molde previamente caramelizado, el pan reblandecido.
- 4.- Seguidamente añadir la mezcla de los huevos con el azúcar y la leche.
- 5.- Poner al baño maría a 180º en el horno durante 40 ó 45 minutos.

(El tiempo de cocción puede variar dependiendo del horno)

*Serunion sustituye los huevos frescos por huevo líquido pasteurizado, garantizando la seguridad de los niños.