Pudin

Ingredientes

- 700 ml leche
- 180 gr pan duro cortado en trozos pequeños para no dañar el motor
- piel naranja
- piel limón
- rama de canela
- 4 huevos 150 gr azúcar
- caramelo liquido

Preparación

- Añadimos a la jarra la leche, la piel de limón y la de naranja, la rama de canela
- ponemos en el mambo 10 minutos, velocidad 1, 100º, potencia 6
- quitamos la rama de canela y las pieles de limón y naranja
- añadimos el pan en la parte inferior de la jarra
- ponemos 2 minutos a velocidad 4 para mezclar el pan con la leche
- añadimos los huevos y el azúcar
- mezclamos durante 4 minutos a velocidad 4
- vamos precalentando el horno a 180 grados con calor arriba y abajo
- vertemos la mezcla en un molde y ponemos el monde dentro de una bandeja con agua para que se haga al baño maría
- ponemos en el hornos 45 minutos a 180
- Para saber si está hecho debemos de pinchar la masa con un cuchillo y debería de salir casi limpio

https://www.youtube.com/watch?v=ak3wLGIrJtE

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mambo:postres:pudin

Last update: **282026/06/ 22:01**