El Chefxu



POSTRES · VEGETARIANO

Raspudín

8 raciones 320 kcal

Ingredientes

- **300g** de pan
- **750ml** leche entera
- **1 cucharada** de esencia de vainilla
- Media de canela molida
- **5** huevos de Maricarmen L
- Caramelo casero o comprado
- **130g** de azúcar
- Una pizca de sal
- Ralladura de naranja
- Opcional un poco del zumo de la naranja

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**7,7 g**
Hidratos	**52 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. Coger 300 g de pan o una barra de pan entera
2. Cortar el pan en trocitos
3. Añadir 750 ml de leche entera, una cucharadita de esencia de vainilla y media cucharada de canela molida
4. Añadir cinco huevos de Maricarmen L
5. Añadir 130 g de azúcar
6. Añadir una pizca de sal
7. Rallar un poco de naranja
8. Batir todo con la batidora de mano
9. Hacer el caramelo con 100 g de azúcar a fuego medio
10. Cuando esté el caramelo, echarlo en el molde
11. Echar la mezcla en el molde
12. Colocar el molde sobre una bandeja más grande y cubrirlo de agua

13. Hornear
14. Comprobar que está hecho por dentro con la prueba del palillo
15. Dejar en la nevera al menos 4 horas y sacarlo
16. Echar un poco de ralladura de naranja para terminar

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu