la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Pudín de pan duro y castañas asadas

45min · 8 raciones · 352 kcal

Ingredientes

- **1 litro** de leche
- Corteza de naranja o limón
- **1 rama** de canela
- **150 gr** de pan duro
- **150 gr** de castañas asadas
- **100 gr** de azúcar
- **3** huevos

CARAMELO

- **200 gr** de azúcar
- Medio vaso de agua

POR RACIÓN

Proteínas	8,8 g
Grasas	7,4 g
Hidratos	63 g
Fibra	1,7 g

Elaboración

1. Infusionar la leche con la canela y la naranja.
2. Con la leche aún caliente, retirar la canela y la naranja, y añadir el azúcar, el pan duro y las castañas asadas. Dejar enfriar completamente.
3. Una vez frío, añadir los huevos y triturar todo hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.
4. Reservar.
5. Preparar el caramelo poniendo a fuego alto el azúcar y el agua, y dejar que se haga sin tocarlo. Cuando adquiera color marrón claro estará listo; no dejarlo muy oscuro porque dará sabor amargo.
6. Verter el caramelo en el molde con cuidado de no quemarse.
7. Verter la mezcla de pudín encima y hornear a 180° a baño maría unos 45 o 50 minutos.
8. Dejar enfriar completamente y guardar un mínimo de 4 horas en la nevera.

RECOMENDACIONES

Molde utilizado de 25 cm x 10 cm. Puede sustituirse la rama de canela por canela en polvo. Las castañas también pueden ser cocidas. Se puede usar caramelo comprado. Es mejor guardarlo en la nevera de un día para otro.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos