HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Pudding de croissant de chocolate

10min · 6 raciones · 366 kcal

Ingredientes

CARAMELO

- **1 taza** de azúcar
- **1 cucharadita** de agua

PUDDING CREMOSO

- **½ litro** de leche
- **3** croissants pequeños de chocolate
- **3** huevos
- **2 cucharadas** de azúcar
- **1 cucharada** de esencia de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	**8,2 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**57 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

CARAMELO

1. Poner el azúcar con unas gotitas de agua a fuego medio hasta que quede dorado
2. Repartir el caramelo por la base del molde y reservarlo

PUDDING CREMOSO

3. Añadir a la leche dos cucharadas de azúcar y un chorrito de esencia de vainilla
4. Calentar la leche en el microondas hasta que hierva
5. Echar la leche sobre los croissants bien troceados
6. Agregar los tres huevos enteros y mezclar
7. Rellenar el molde y meterlo en el microondas a media potencia durante unos siete o diez minutos
8. Dejar enfriar

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto