



webosfritos

webos fritos

PUDIN DE PAN DE MOLDE Y MANZANAS



INGREDIENTES

125 g de pan de molde · 2 manzanas medianas · 3 huevos ecológicos · 350 g de leche evaporada · 100 g de azúcar · 30 g de anís dulce

PARA HACER EL CARAMELO

200 g de azúcar · 2 cucharadas de agua · Unas gotas de zumo de limón

PARA EL ADORNO FINAL

Una manzana · Un poco de mantequilla

**Necesitas un molde de corona Savarin de 20 cm de diámetro*



ELABORACIÓN

EL CARAMELO

- 1 Pon un cazo vacío al fuego y espera a que se caliente. Cuando lo esté, pon el azúcar y echa las dos cucharadas soperas de agua por encima. Mantén a fuego medio sin remover.
- 2 Al cabo de un rato se empezarán a formar burbujas cada vez mayores y el azúcar cambiará de color a un tono dorado. Cuando esto suceda, ve girando el cazo un poco para que se vaya moviendo el azúcar y se haga bien por todos lados. No uses una cuchara: simplemente mueve el cazo sujetándolo por su asa.
- 3 En el momento que esté completamente disuelto el azúcar y con el tono dorado, echa unas gotas de limón, remueve girando el cazo de la misma manera que antes, y aparta del fuego.
- 4 Deja que se temple un minuto y carameliza el molde, echando un poco en el fondo y girándolo para que se reparta bien, incluso me gusta que suba por las paredes del molde.

EL PUDIN

- 1 Precalienta el horno a 200°C, calor arriba y abajo.
- 2 Pon los huevos en un cuenco junto con el azúcar y bate ayudándote con unas varillas durante 2 minutos.
- 3 Añade la leche evaporada. Remueve.
- 4 Incorpora el anís y mezcla de nuevo.



MÁS RECETAS EN:

www.electrolux.es/local/recipes

LA MAYONESA CASERA

- 5 *Pela las manzanas, rállalas y añádelas enseguida al cuenco.*
- 6 *Quita la corteza del pan de molde, desmenúzalo e incorpóralo al cuenco. Deja en reposo esta mezcla durante unos 15 minutos, para que el pan quede bien empapado.*
- 7 *Echa la mezcla en el molde y ponlo en el horno al baño maría unos 30 minutos a 200°C y otros 30 minutos a 180°C, calor arriba y abajo. En total son unos 60 minutos. Sabrás que está hecho cuando introduzcas un palo de brocheta y salga seco.*
- 8 *Deja enfriar y desmolda.*
- 9 *Cuando esté frío lava una manzana y sécala. Sin pelarla, córtala en láminas no muy finas con la ayuda de un cuchillo afilado. Pon una sartén antiadherente al fuego, añade la mantequilla y pasa por la sartén las láminas de manzana, para que pierdan su firmeza. Depende de la variedad de manzana, el tiempo varía. Retíralas a un plato en cuanto cojan un poco de color.*
- 10 *Distribúyelas por encima del pudín según tu inspiración. Puedes decorar con una hoja de hierbabuena y listo para servir.*

CONSEJOS

- 1 *Yo he hecho hoy esta receta con el pan de molde que me había sobrado de preparar unos canapés, pero la receta te servirá como base para cualquier otro tipo de sobras de pan o bollos que tengas por casa. Si es pan normal puedes incluso añadirlo con su corteza. Por supuesto, admite pan integral. Eso sí, usa siempre un pan de calidad para que sea un postre inolvidable.*
- 2 *Esta receta es especialmente útil cuando te sobran magdalenas, suizos o un trozo de roscón de Reyes. Es la solución perfecta para aprovecharlos cuando quedan duros. En estos casos, reduce a la mitad la cantidad de azúcar de la receta, ya que estas masas dulces ya llevan incorporado el suyo.*
- 3 *Me gusta mucho la variedad Reineta de manzana para este postre, pero he probado con varios tipos y queda fabuloso con todas: cada una aporta su sabor y su textura.*
- 4 *Puedes poner el licor que te guste. Queda muy bien también con un chorrito de brandy.*
- 5 *Y como #NadieNaceEnseñado, si no sabes qué es y dónde encontrar la leche evaporada, te lo cuento: es una leche concentrada, de textura más cremosa que la leche entera, y más ligera que la nata. En España se encuentra en casi todos los supermercados sin ningún problema.*

