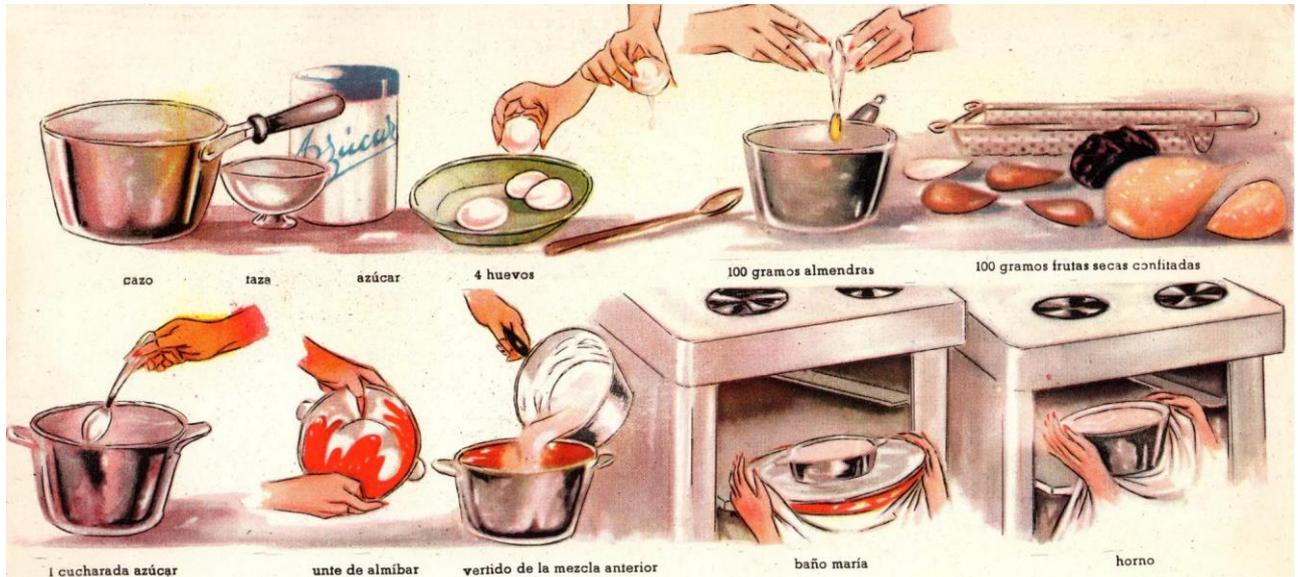
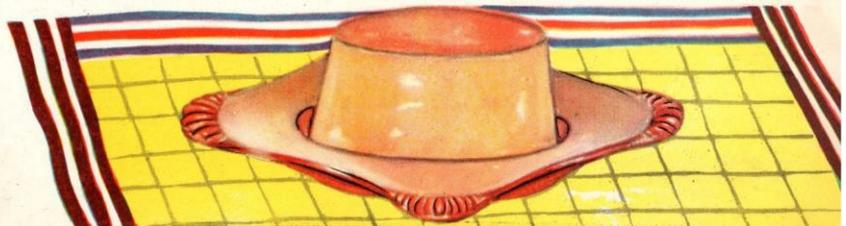




<https://www.mepillasquisando.com>



pudding de frutas



PUDDING DE FRUTAS

RECETA

CAZO. - AGUA. - AZUCAR.—

Puesto al fuego un cazo con un tazón de agua y otro de azúcar, lo mantendremos hasta conseguir un ligero dulce de almíbar.

CAZO. - ALMENDRAS CRUDAS MOLIDAS.—
FRUTAS SECAS. - HUEVOS.

En otro cazo mezclaremos en frío con cuchara de madera 100 gramos de almendras crudas molidas, 100 gramos de frutas secas confitadas, cortadas en pedacitos, y el contenido de 4 huevos.

ALMIBAR.—

A continuación, agregaremos a esto el almíbar y seguiremos mezclando de 2 a 3 minutos.

FLANERO. - AZUCAR DERRETIDO.—

En un flanero puesto al fuego derretiremos 1 cucharada de azúcar. Luego daremos unos giros al flanero, para que todo su interior quede impregnado de caramelo y verteremos en él la mezcla anterior.

BAÑO MARIA.—

Seguidamente dejaremos el flanero al baño maría sobre el fogón una media hora.

HORNO.—

Luego lo meteremos al horno, donde lo tendremos hasta que la superficie del pudding empiece a agrietarse.

PRESENTACION.—

Lo volcaremos a una fuente y lo serviremos en frío.



<https://www.mepillasquisando.com>