



<https://www.mepillasquisando.com>



1154 - PUDIN DE NARANJA



INGREDIENTES:

6 Huevos.
½ L. de Leche.
125 gr. de Pan asentado.
200 ml. de Zumo de Naranja.
Ralladura de Naranja.
6 Cucharadas de Azúcar.
250 ml de Zumo de Naranja.
125 gr. de Azúcar.

ELABORACIÓN:

Hacemos el caramelo de naranja con 250 ml. de zumo de naranja y 125 gr. De azúcar. Para ello ponemos todo en un cazo al fuego y caramelizamos, reservamos. Pre calentamos el horno a 180º y metemos una bandeja con agua. En un bol echamos los huevos y el azúcar, removiendo despacio, sólo necesitamos que se mezclen bien. Añadimos la leche poco a poco y vamos batiendo. Añadimos el pan semitriturado, mezclamos y dejamos reposar 20 minutos. Ponemos el caramelo de naranja en un recipiente apto para horno, pintamos las paredes con mantequilla y espolvoreamos con harina, añadimos la mezcla del bol y metemos al horno al baño maría. Unos 45 minutos y comprobamos que esté pinchando con un palillo y que salga limpio y seco. Desmoldamos una vez frio. Podemos acompañar con nata montada.

<https://www.mepillasquisando.com>