

Puding de manzana

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

200 ml Nata — líquida

4 Huevos

4 cucharada/s Azúcar

Ralladura limón

Caramelo líquido

2 Manzanas — reinetas pequeñas

Canela molida

ELABORACIÓN

Hacer un caramelo clarito y reservar. Batir bien los huevos con el azúcar e ir añadiendo la nata, la ralladura del limón, y una pizca de canela. Cortar las reinetas en láminas gruesas y echarlas en la mezcla preparada. si el caramelo del molde se enfrió ya, ya podemos echar el batido con la manzana, lo metemos al micro a max. potencia durante 15 min. sacarlo y dejar enfriar en el molde, terminará de hacerse en el reposo.