

Puding de manzana

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.