



Pudding de Pan

Atrévete con este espectacular pudding de pan hecho con Alpro Avellanas Original.

Preparación

1. Pon Alpro Avellanas Original a calentar a fuego lento. Mientras tanto, pon las pasas a remojo en agua.
2. Parte el pan duro en cubos de unos 2 x 2 cm. Ponlos en un recipiente para mezclar y añade la canela, el azúcar moreno, los huevos, el pan de jengibre y las pasas hidratadas.
3. Vierte Alpro Avellanas Original por encima, mezcla bien todos los ingredientes y añade el chocolate troceado.
4. Vierte la mezcla en un molde para horno engrasado y enharinado, nivela la parte superior y mételo en el horno precalentado a 170 °C durante 1 hora. Tras sacarlo, deja que se enfríe y sirve con azúcar glas por encima.


8 porciones


1h 20min

Ingredientes

- 600 ml Alpro Avellanas Original
- 100 g pasas
- 400 g pan blanco seco
- 1 cda. de canela
- 80 g azúcar moreno
- 3 huevos
- 3 rebanadas de pan de jengibre
- 100 g chocolate negro
- 1 cda. de Alpro Margarina
- 1 cda. de harina
- Azúcar glas

Hecho con

Avellanas Original

