

Receta de Pudín Con Pasas Al Whisky

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, por fin llegó el viernes y como es fin de semana pues nos toca postre, en esta ocasión os dejo este pudín riquísimo que seguro que os encantará.

Ingredientes

- Leche entera (un litro)
- Huevos (dos)
- Flan potax o mandarín (dos sobres)
- Magdalenas bella easo (12 unidades)
- Uvas pasas (maceradas en whisky dos o tres horas)
- Azúcar (seis cucharadas soperas)

Modo de Preparación

1. Caramelizar un molde de silicona
2. Cortar las magdalenas en rodajas y colocar una capa y encima unas pasas, previamente maceradas en whisky
3. Poner otra capa de magdalenas y otra de pasas y así hasta terminar las magdalenas
4. Poner una cacerola con parte de la leche a calentar, en el resto deshacer los sobres de flanín y el azúcar
5. Cuando la leche empiece a hervir, echar un chorrito de whisky y después añadir la mezcla de azúcar y flanín, dejar que hierva unos minutos, removiendo para que no se agarre
6. Incorporar los huevos batidos y mezclar todo con la batidora
7. Volcar la mezcla sobre las magdalenas y dejar que se enfríe en el frigorífico hasta la hora de tomarlo y... buen provecho!!!