

Receta de Pudín De Magdalenas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo otro postrecito muy rico, se trata de un pudín con magdalenas que es muy fácil de preparar y resulta exquisito.

Ingredientes

- Magdalenas (cuatro)
- Leche entera (medio litro)
- Huevos (tres)
- Azúcar (100grs)
- Canela en rama (un palito)
- Cáscara de limón (una)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. Hervir la leche con la canela y la cáscara de limón
 2. Caramelizar un molde apto para microondas
 3. Trocear las magdalenas y añadirlas a la leche junto con el azúcar y los huevos batidos
 4. Remover hasta que quede una mezcla homogénea
 5. Volcar la mezcla en el molde y meter al microondas unos siete minutos a 700w.y luego subir a máxima potencia otros cinco minutos
 6. Pasado este tiempo comprobar si está hecho, pinchándolo con un palillo y si sale limpio, ya lo tenéis listo
 7. Dejar reposar unos minutos y después meter al frigorífico y.....buen provecho!!!
-