



Pudin de la abuela

Ingredientes

- Medio litro de leche
- cuatro huevos
- media barra de pan duro
- una copa de coñac
- una corteza de limón
- un palito de canela
- 250 gr. azucar
- 100 gr. pasas sin pepitas y 200 gr. nata montada.

Preparación

En una cazuela se pone la leche a calentar con la canela y la corteza de limón cuando rompe a hervir se añade la miga de pan y el coñac .

Se tiene cociendo unos 8' .

Se baten los huevos y se incorporan a la mezcla después de retirar la corteza de limón y la canela .

Unirlo muy bien y pasarlo a un molde previamente caramelizado .

Cocer al baño maría durante 40' hasta que cuaje y desmoldar frío adornando con la nata y las pasas .

.