Receta de Pudin de Galletas Rápido

29 Jul 2017

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un rico postre que seguro os va a encantar, se trata de un **Pudin de Galletas**, es muy fácil y rápido de preparar y hará las delicias de vuestros comensales. Feliz fin de Semana!!!

Ingredientes

- Leche entera (700ml)
- Galletas (doce)
- Nata para cocinar (200ml)
- Azúcar (tres cucharadas soperas)
- Flan potax u otro (un sobre)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. Poner tres cucharadas soperas de azúcar y tres de agua en un cazo al fuego para preparar el caramelo, cuando tome el color dorado, volcar en un molde y repartirlo bien
2. En un poco de leche, desleír el sobre de flan y añadir tres o cuatro cucharadas de azúcar, mezclar bien que no queden grumos
3. En un cazo poner el resto de la leche y la nata, calentarlo al fuego y añadir las galletas troceadas
4. Cuando empiece a hervir, echar el preparado de flan y batir con unas varillas a fuego suave unos tres o cuatro minutos
5. Retirar del fuego y batir con la batidora, que queden bien batidas las galletas
6. Verter el pudin en el molde caramelizado y dejar enfriar en el frigorífico unas cinco horas
7. Desmoldar y servir decorado a vuestro gusto con hojas de menta o nata montada y.....buen provecho!!