

Receta de DELICIA DE NAVIDAD CON THERMOMIX

12 Nov 2017



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os voy a dejar esta riquísima receta de **Pudin realizado con Thermomix** que nos manda nuestra amiga **Alejandra** desde su web [recetasconthermo.com](https://www.recetasconthermo.com), nos cuenta que queda muy rico y podéis aprovechar para hacerlo estas navidades. Realmente parece una delicia.

Ingredientes

- 1 cucharadita pequeña de esencia de vainilla
- 1 litro de leche condensada
- 100 gr de nueces
- 100 gr de pasas
- 150 gr de ciruelas secas
- 2 vasos de leche
- 2 manzanas
- 2 panecillos del día anterior
- 3 huevos
- Caramelo líquido
- Azúcar
- Canela

Modo de Preparación

1. Pre calentamos el horno a 180°.
2. Echamos en el vaso de la Thermomix, la esencia de vainilla, la leche condensada, la leche y los huevos. (10 seg/Vel. 5)
3. Reservamos.
4. Untamos con caramelo líquido un molde redondo.
5. Forramos el fondo del molde con parte de las manzanas (peladas y cortadas en rodajas).
6. Echamos un poquito de azúcar y canela por encima (no mucho, sobre todo no pasarse con el azúcar).
7. Cortamos el pan en rodajas y las “emborrachamos” en el preparado primero, que hicimos en la Thermomix. Las colocamos espaciadamente sobre las manzanas.
8. Repartimos parte de las ciruelas, pasas y nueces. Repetimos las capas hasta terminar con las manzanas.
9. Cubrir todo con la mezcla restante de leche condensado (sin que llegue al borde del molde), esparcimos trocitos de mantequilla por encima y lo llevamos al horno, en baño María,

durante 40-50 minutos.

10. Tenemos que avisar que Alejandra nos indica que es un postre bastante dulce, sólo para los más golosos.