

Receta de Pudín De Kakis Persimon

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana aprovechando que tenemos esta fruta de otoño, os dejo este rico pudín de kakis persimón que espero que os guste.

Ingredientes

- Kakis persimón (600grs)
- Zumo de limón (medio limón)
- Leche entera (medio vaso)
- Huevos (dos)
- Azúcar (100grs)
- Almendras molidas (125grs)
- Agua de azahar (una cucharada sopera)
- Levadura (una cucharadita)
- Caramelo líquido
- Nata montada

Modo de Preparación

1. Pelar los kakis, trocearlos y rociarlos con el zumo de limón
2. Triturarlos con la batidora, añadir los huevos y el azúcar y volver a batir
3. Añadir el agua de azahar y la leche y volver a mezclar
4. Echar las almendras y la levadura y seguir mezclando
5. Caramelizar un molde y verter la mezcla
6. Precalentar el horno a 180 Grados y meter el molde al baño maría sobre 45 minutos con calor abajo
7. Dejar enfriar y luego meter al frigorífico unas horas
8. Desmoldar y decorar con nata montada a vuestro gusto y.....buen provecho!!!