

Receta de Pudín Diplomático Con Frutas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que me ha pasado una amiga y que tuve el gusto de comer un día que lo preparó para toda la familia y nos gustó muchísimo a todos.

Ingredientes

- Flan royal de 8 raciones (un paquete)
- Caramelo líquido
- Leche entera (un litro)
- Magdalenas desmenuzadas (dos tazas)
- Fruta triturada piña, melocotón o frutas varias (una taza) pueden ser en almíbar
- Canela (una cucharadita) o un chorrito de licor

Modo de Preparación

1. Poner caramelo líquido en el fondo de una fuente
2. Colocar encima unos tozos de fruta formando algún dibujo
3. Poner a hervir la mezcla de flan con leche, removiendo sin parar
4. Retirar del fuego y agregar las magdalenas, la fruta triturada y la canela o el licor (según gustos)
5. Volver a poner al fuego y dejar que de un hervor
6. Volcar la mezcla sobre la fruta y el caramelo y dejar enfriar en el frigorífico unas horas
7. Desmoldar con cuidado y....buen provecho!!!