

PUDIN DE DONUTS

Ingredientes:

- Caramelo líquido
- 500g de leche entera
- 4 huevos
- 125g de azúcar
- 4 donuts



Preparación:

1. Precaliente el horno a 180°
2. Cubra el fondo de un molde rectangular con caramelo líquido y reserve
3. Ponga en el vaso la leche, los huevos y el azúcar y programe 7 min/ 90° / vel. 3.
4. Mientras tanto corte los Donuts en rodajas de unos 2 cm y colóquelos en el fondo y las paredes del molde reservado anteriormente con el caramelo.
5. Vertemos la mezcla preparada sobre el molde
6. Introducimos la bandeja de horno en la parte baja del horno llena de agua y ponemos encima el molde (con cuidado de que no entre agua en el molde). Horneamos durante 35 min. (si no estuviese cuajado programamos unos minutos más)
7. Una vez finalizado el tiempo lo dejamos enfriar. Cuando esté frío lo introducimos en el frigorífico un par de horas. Después procedemos a desmoldar.

NOTA: Servir frío. Puede acompañar el Pudín con nata montada.