Pudín de croissant

Ingredientes



- 6 huevos
- 15 cucharadas de azúcar = 200 g
- 1 litro de leche
- 1 rama de canela y monda de limón o naranja
- 2 Croissants (pueden ser del día anterior)
- Para el caramelo: 100 g de azúcar
- 200 g de cóctel de frutas en almíbar - Si lo tienes a mano

Sobre esta receta

Delicioso budín o pudín de croissant con caramelo casero. Con esta receta podemos aprovechar los cruasanes o bollos que nos han quedado resecos, e incluso el pan. Este espectacular postre, que tiene como base la preparación de la Leche Asada, aportará nuevas sensaciones a tu paladar, ya que es un postre muy cremoso.

Preparación

1. Ponemos en un cazo, a fuego suave, 8 cucharadas de azúcar (no remover con la cuchara). Añadimos un chorro de zumo de limón, para que no cristalice. Se deja hacer a fuego medio-alto, hasta que adquiera un ligero color dorado. Retiramos y cubrimos todas las paredes y fondo del molde. Seguidamente en el molde, repartimos los croissants cortados en trozos.
2. Ponemos a fuego suave 1 litro de leche y 200 g de azúcar, con una ramita de canela y una monda de limón. Calentamos a fuego suave unos 5 - 8 minutos, para que tome sabor. Sólo hay que calentarla, nunca hervir.
3. En otro recipiente ponemos 6 huevos y batimos hasta conseguir espuma. Cuando la leche este caliente (sin hervir sino cocería los huevos) se va incorporando lentamente a los huevos, sin parar de remover. Vertemos en el molde por encima del croissant, empapándolo bien ,y repartimos también el cóctel de frutas escurrido.
4. Ponemos agua en la bandeja del horno, sobre la cual pondremos la fuente del pudín. Horneamos al baño maría unos 30 - 40 minutos a 200º C sin que hierva el agua excesivamente. Si vemos que se quema demasiado rápido, ponemos un papel de aluminio por encima, mientras se va haciendo, o bajamos un estante del horno. Para saber si está cocinado pasado ese tiempo, pinchamos y si sale limpio lo retiramos. Dejamos enfriar nuestro pudín de croissant sobre una rejilla, y lo pasamos a la nevera un mínimo de 2 - 4 horas, antes de servir.

Truco para voltear el pudín de croissant

- Una vez hecho, es muy importante que esté bien frío para darle la vuelta y volcarlo sobre una fuente (un mínimo de 2 - 4 horas en la nevera). Ten en cuenta que si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se nos rompa o deshaga.
- También podemos cortar y servir las raciones individuales.

Pudín de croissant

Sugerencias de presentación

• Una vez volcado en la fuente, se puede decorar con una parte del cóctel de frutas, unos trozos de melocotón en almíbar, cortado en gajos como la naranja, con nata montada, con un baño de chocolate, unas uvas pasas o de mesa, naranja confitada, etc.