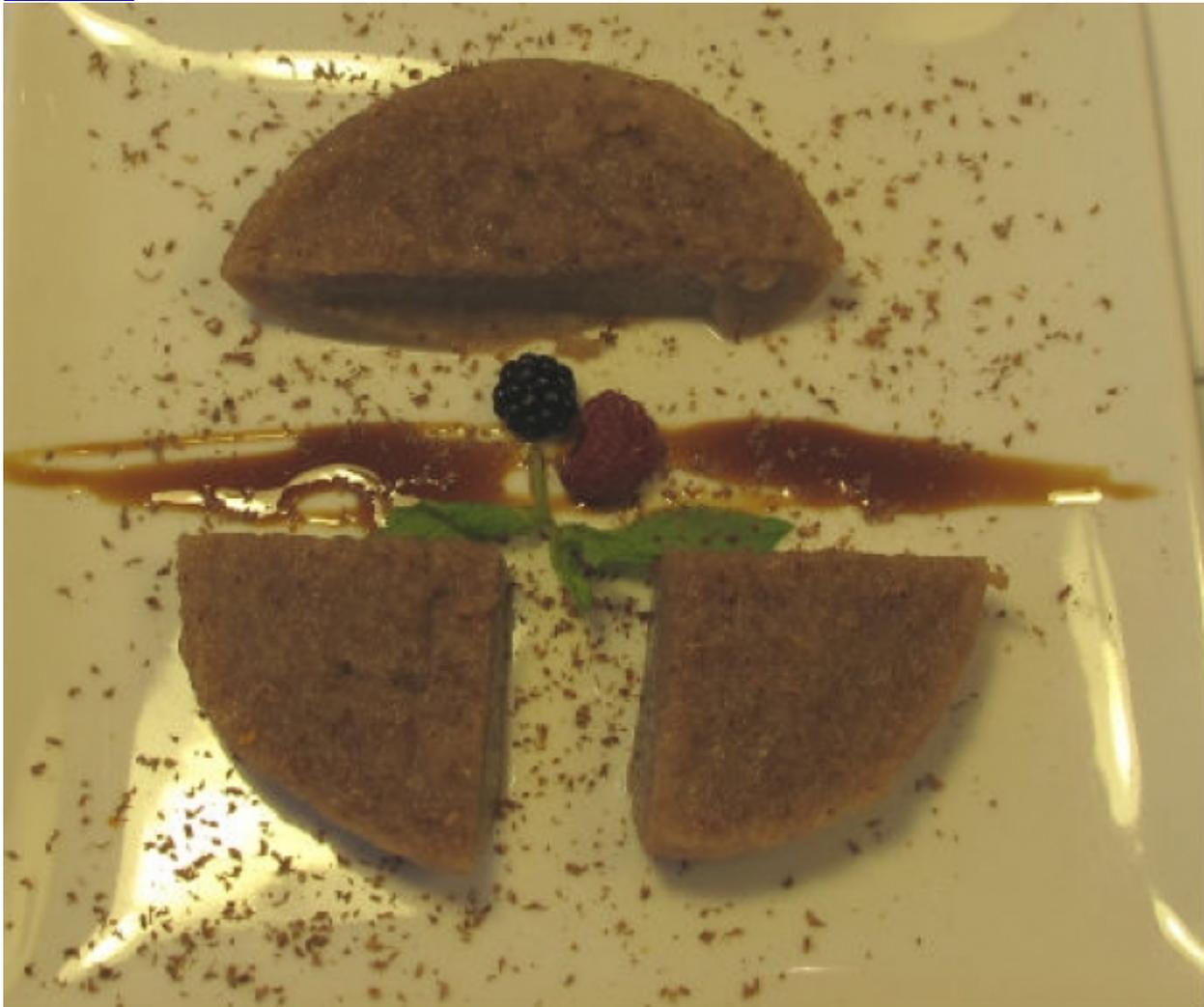


# La receta de sábado: Pudín de castañas

## [La receta de sábado: Pudín de castañas](#)

[imprimir](#)



En esta semana de noviembre no pueden faltar las **castañas** en tu cocina. Asadas son deliciosas, pero a nosotros nos encanta darte ideas para que las incorpores de forma diferente a tus recetas. Atrévete con nuestra propuesta de hoy: [pudín de castañas](#).

Por si no lo conoces, un **pu<sup>d</sup>ín** es una especie de pastel con una textura parecida a la del flan y típico del Reino Unido. Una ración de este postre te aportará 394 calorías, 15 g. de grasas y 54 g. de carbohidratos.

Necesitarás un molde de aluminio de 20 cms de largo y los siguientes ingredientes:

- 4 medidas de agua
- 1 medida de leche
- 100 gramos de azúcar
- 25 gramos de mantequilla
- 4 yemas de huevo
- 1 clara de huevo
- 300 gramos de castañas en almíbar
- 1 pizca de sal

Pasa las castañas por el pasapurés y luego mézclalas con la leche hasta formar un puré (como alternativa, también puedes utilizar un preparado de puré de castañas). Bate la clara con la sal a punto de nieve y aparta. Bate las yemas con el azúcar. Agrega la mantequilla derretida al puré de castañas y deja enfriar antes de incorporar muy cuidadosamente las yemas batidas y la clara.

Introduce la masa en el molde, previamente engrasado, y séllalo bien con papel de aluminio. Vierte 4 medidas de agua en la cubeta de tu **Chef Plus Induction** y mete el molde dentro. Cierra la tapa y programa el menú Postres.

Deja enfriar antes de desmoldar. Si lo deseas, puedes servir el pudín acompañado con castañas en almíbar y un poco de nata líquida en el fondo del plato. ¡Delicioso!

Es un modo de disfrutar de un buen postre a la vez que aprovechas al máximo los beneficios de este nutritivo fruto seco. Encontrarás algunas [recetas más con castañas](#) en el recetario de Chef Plus. ¡No te las pierdas!

Etiquetas

[castañas](#)

[alimentos de temporada de otoño](#)

[postres](#)

[Dulces](#)

[otoño](#)

[pudín](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

### Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar