



Pudin de naranja al estilo cántabro

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 46 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

La naranja es la tercera fruta con más contenido en vitamina C después de la acerola y el kiwi.

Modo express

1. Ralle finamente la piel de la naranja y luego exprímala. En un bol, mezcle la ralladura, el zumo, los bollitos, la leche, el azúcar, el brandy y los huevos batidos. Deje reposar 5 minutos para que se reblandezcan los bollitos y remueva de nuevo.
2. Cubra el fondo del molde de plumcake con caramelo líquido, añada la mezcla y selle bien con papel de aluminio.

3. Vierta 4 medidas de agua en la cubeta y meta el molde dentro. Cierre la tapa y programe el menú Postres.
4. Deje enfriar antes de desmoldar.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de largo.