

Pudin de castañas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 46 '
- 6



Comentario nutricional

Las castañas son el fruto seco con menos contenido en grasa, tan solo un 2,7%, frente al 68% de los piñones y nueces o el 53% de la almendra.

Modo express

1. Pase las castañas por el pasapurés y luego mézclelas con la leche hasta formar un puré (como alternativa, también puede utilizar un preparado de puré de castañas).
2. Bata la clara con la sal a punto de nieve. Aparte, bata las yemas con el azúcar.
3. Agregue la mantequilla derretida al puré de castañas y deje enfriar antes de incorporar muy cuidadosamente las yemas batidas y la clara.

4. Introduzca la masa en el molde, previamente engrasado, y séllelo bien con papel de aluminio. Vierta 4 medidas de agua en la cubeta y meta el molde dentro.
5. Cierre la tapa y programe el menú Postres.
6. Deje enfriar antes de desmoldar. Si lo desea, puede servir el pudin acompañado con castañas en almíbar y un poco de nata líquida en el fondo del plato.

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