

Pudding Egipcio por Julius Bienert



Ingredientes

Almendras: 1 cda

Canela: 1 Rama

Croissant de mantequilla: 2 Unidades

Leche: 150 Mililitros

Pistachos: 1 cda

Azúcar moreno: 1 cda

Crema de leche: c/n

Esencia De Vainilla: c/n

Leche Condensada: 1 cda

Preparación de la Receta

- Hervimos la leche con la canela en rama.
- Añadimos leche condensada.
- Vertemos la leche hervida sobre los croissants troceados.
- Añadimos los frutos secos con la canela molida.
- Vertemos la *nata* sobre la mezcla.
- Dejar reposar y enfriar.
- Justo antes de servir, espolvoreamos con azúcar moreno y doramos en el horno.
- Servir caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-tortilla-con-habitas-cecina-y-foie>