Pudding con chips de chocolate



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 75 g
Chips de Chocolate: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Azucar: 3 cdas.
Brioche cortado en rojadas: 1 Unidad
Crema de leche: 225 Ml.
Leche: 335 Ml.

Para acompañar:

Helado de vainilla o nata montada:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Enmantecamos un molde con *manteca*
- Luego, hacemos lo mismo con las rodajas de brioche por una cara.
- Colocamos las rodajas de brioche en el molde con el lado untado en *manteca* hacia arriba.
- Por otro lado, en un bol, batimos los huevos con la *crema*, la leche y el azúcar
- Vertemos la mezcla sobre el brioche y terminamos con los chips de **chocolate**.
- Llevamos a un horno precalentado a 180ºC durante 30 minutos.
- Servimos el pudding acompañado de helado de vainilla o *crema* montada.

TIP

- El brioche se puede sustituir por panettone, pan duro o magdalenas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pudding-con-chips-de-chocolate