

# Pudding con chips de chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 75 g

**Chips de Chocolate:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 3 Unidades

**Azúcar:** 3 cdas.

**Brioche cortado en rodajas:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 225 MI.

**Leche:** 335 MI.

## 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 180°C 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>