

Pudding de Noel Alsaciano

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Glasé royal

Azucar impalpable: 2 cdas.

Clara: 1 Unidad

Pudding

Avellanas: 100 g

Azucar: 150 grs.

Huevos: 3 Unidades

Polvo de hornear: 3 cditas.

Ron: 3 cdas.

Manteca derretida: 50 g

Miel: 2 cdas.

Harina: 125 grs.

Higos secos: 300 g

Nueces: 150 g

Cáscaras de naranjas givrée: g

Varios

Crema de leche: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pudding

- Corte las frutas en cubos pequeños.
- Pique las nueces y las avellanas.
- En un bowl mezcle muy bien todas las frutas.
- Agregue el *ron* y los huevos, la miel, la *manteca* y el azúcar
- Mezcle bien.
- Por último añada el *harina* tamizada con el polvo de hornear tamizados.

- Vuelque en un molde para flan enmantecado y enharinado.
- Cocine en horno 180° C durante 1 h 20 minutos aproximadamente.
- Cubra con una ganache de *chocolate* o con un glacé royal.

Glasé royal

- Bata con batidora eléctrica la clara con el azúcar hasta que quede consistente
- Agregue más azúcar de ser necesario.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pudding-de-noel-alsaciano>