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 los frutas en cubos pequeños.
- Pique las nueces y las avellanas.
- En un bowl mezcle muy bien todos 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 cosistente
- Agregue más azúcar de ser necesario.

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