

# Pudding egipcio



## Ingredientes

**Crema:** 75 Ml.

**Almendra rallada:** 1 cda

**Leche:** 150 Ml.

**Croissants:** 2 Unidades

**Canela En Polvo:** 1 cdita.

**Azúcar Negro:** 1 cda.

**Canela:** 1 Rama

**Leche Condensada:** 1 cda

**Pistacho molido:** 1 cda

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 250°C.
- *Hervir* en una *cacerola* la leche con la canela en rama y la cucharada de leche condensada. Dejar que infusione todo.
- Luego, cortar los croissants a mano en trozos pequeños y dejarlos en un bol apto para horno. Espolvorear los pistachos molidos, la *almendra* rallada y canela en polvo.
- Verter la leche hervida sobre los croissants troceados. Incorporar también la *crema* sobre la mezcla. Espolvorear con azúcar moreno y gratinarlo en el horno.
- Servir caliente.

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