

Mi

Recetario

# Budin de pan al chocolate

## Postre chocolateado

### Ingredientes:

- 3 taza de miga de pan
- 100 gms. de azúcar
- 1/4 taza de leche
- 1/2 baso de coñac
- 1 cucharada de canela
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 3 barritas de chocolate derretido
- 3 cucharadas de frutas abrillantadas
- 4 huevos
- manteca
- agua

### Elaboracion:

El budin de pan al chocolate es perfecto como postre y también para tomar el té, se puede servir solo o con alguna crema de limón, manzanas, una bocha de helado. Si lo llevas a la mesa entero puedes presentarlo con manzanas fileteadas frescas o al horno. El budin de pan se puede hacer con pan duro o pan fresco, con pan lactal, pan negro o simplemente con pan rallado. Remojar 3 tazas de miga de pan con 1/4 taza de leche caliente. Agregar 100 g de azúcar, 1/2 baso de coñac, 1 cucharada de canela, 1 cucharada de ralladura de limón, 3 barritas de chocolate derretido, 3 cucharadas de fruta abrillantada picada,(a elección), y 4 huevos. Unir todo suavemente, verter en una budinera enmantecada y espolvoreada con azúcar, cubrirla con papel manteca y sujetar el papel con unas vueltas de hilo. Poner en la olla a presión 1 taza de agua. Acaramelar la budinera, con azúcar sin agua en el fuego, cuidando que toda la superficie interior quede cubierta. Acomodar la budinera, tapar la olla y cocinar 18 minutos contando a partir del primer escape de vapor. El budín de pan también puede cocinarse a baño de maría en el horno, cuidando de reponer el agua que se va evaporando.



Ingrediente principal: **Huevos**

Origen Receta: <http://www.donpostre.com/tag/postres-en-olla-a-presion/>

# Flan de coco

## Postre

### Ingredientes:

- 4 HUEVOS
- 1 bote pequeño LECHE CONDENSADA
- misma medida LECHE ENTERA
- 100gr ALMENDRAS MOLIDA
- 100gr COCO MOLIDO
- CARAMELO LIQUIDO

### Elaboracion:

Batir los huevos y mezclarlos con la leche condensada y la leche entera, añadir las almendras molidas y el coco rallado. Mezclar y poner en un molde caramelizado. Poner un vaso de agua en una olla poner dentro el molde tapado, tapar la olla y cuando adquiera presión, contar 8 minutos. Desmoldar en frío.



Ingrediente principal: **Huevos**

Origen Receta: <http://www.gallinablanca.es/receta/flan-de-coco-y-almendras-expres.aspx>

# Tarta uruguaya

## Postre

### Ingredientes:

- 3 huevo
- 1 yogurt de limon
- 1 medida de yogurt
- aceite de girasol
- 2 medidas de yogurt
- azucar
- 4 medidas de yogurt
- harina
- 1 sobre levadura en polvo
- mantequilla
- 2 latas medianas leche condensada
- 1 paquete maltesers blancos
- 1 paquete maltesers de chocolate con leche
- piñones
- 1 bote mermelada de frutos rojos
- 4 cucharadas soperas cacao en polvo

### Elaboracion:

Poner los huevos, el yogur, el azucar, el aceite, la harina y la levadura en un bol y batir con la batidora para que no queden grumos y ponerlo en un recipiente enmantequillado. Llevarlo al microondas unos 10 minutos a máxima potencia, pincharlo con un palillo y si sale mojado ponerlo algún minuto más (yo con 10 min. a 800 ha sido suficiente). Desmoldar cuando aún este tibio. Aun tibio cortar el bizcocho en 3 discos. Como truco podeis usar un hilo en vez de un cuchillo. Meter las latas de leche condensada sin abrir en la olla express y llenar de agua hasta la mitad de las latas. Cerrar la olla y cocer al baño maria durante 40 minutos. Una vez esten frías las latas las abrimos y se habrán convertido en dulce de leche. Ponemos en una fuente la base del bizcocho y la cubrimos de mermelada de frutos rojos, encima ponemos otro disco de bizcocho, otra capa de mermelada y el otro disco de bizcocho. Mezclamos el dulce de leche con 4 cucharadas soperas de Cola Cao, o la cantidad deseada segun gusto, y cubrimos todo el bizcocho con la pasta de dulce de leche y colacao. Para decorar cubrimos los bordes de la tarta con piñones y decoramos segun se ve en la foto con los maltesers.... o cualquier otra decoración que se os ocurra.



Ingrediente principal: **Sin Clasificar**

Origen Receta: <http://www.gallinablanca.es/receta/tarta-uruguaya.aspx>