

# Pudin de Croissant



**Dedicación :** 10 minutos  
**Horneado :** 30 minutos  
**Cantidad :** 4-6 personas

## Ingredientes:

- 6 huevos
- 15 cucharadas de azúcar = 200 grs
- 1 litro de leche
- 1 rama de canela
- monda de limón
- Croissants del día anterior

## Para hacer el caramelo:

- 100 grs de azúcar

Una vez hecho se espera a que esté frío para darle la vuelta y volcarlo sobre una fuente (un mínimo de dos horas en la nevera). También podemos cortar y servir las raciones individuales. Ten en cuenta que si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se nos deshaga.



- 1 Hacemos el caramelo:** Ponemos en un cazo a fuego suave **8 cucharadas de azúcar** (no remover con la cuchara). Se deja hacer hasta que adquiera color dorado. Retiramos y **cubrimos todas las paredes y fondo del molde**. Luego en el molde se colocan los **croissants** en trozos.
- 2** En otro cazo ponemos a fuego suave 1 litro de **leche** y 200 grs de **azúcar** con una ramita de **canela** y una **monda de limón** y calentamos un poco para que coja sabor. Sólo hay que calentarla, nunca hervir.
- 3** En otro bol ponemos 6 **huevos** y batemos hasta conseguir espuma. Cuando la leche este caliente (sin hervir sino cocería los huevos) se va incorporando lentamente a los huevos, sin parar de remover. Echamos en el molde encima del croissant empapándolo bien.
- 4** Ponemos **agua** en la bandeja del horno sobre la que ponemos la fuente del pudin, hacemos al baño maría unos **30-40 minutos a 200°C sin que hierva el agua**, si vemos que se quema ponemos un papel de aluminio por encima (o papel de hornear) mientras se va haciendo. Para saber si está listo, pinchamos y si sale seco se retira, dejamos enfriar y **ponemos en la nevera unas dos horas** antes de servir.