



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	257 Kcal
Proteínas:	7.9 g
Grasa Total:	6.0 g
Colesterol:	79,5 mg
H. de Carbono:	43.6 g
Fibra Dietética:	2 g
Sodio:	136 mg

PUDDING DE MORA Y PLÁTANO

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ® 397 g
- 1 tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- ½ taza de harina 65 g
- 2 Plátanos molidos
- 200 g de moras frescas o congeladas
- 4 Huevos 200 g
- ½ Cucharadita de ralladura de naranjas
- 12 Bolitas de Helado de piña SAVORY®
- 200 g de frutillas frescas

Preparación

1 Con la ayuda de la juguera mezcla la leche condensada NESTLÉ® con la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®, agrega cuidadosamente la harina, los plátanos y los huevos. Procesa hasta homogenizar completamente. Una vez listo, vacía la preparación en una budinera previamente enmantequillado.

2 Esparce las moras sobre la preparación junto con la ralladura de naranjas. Lleva a horno previamente precalentado durante 10 minutos a 200 °C. Una vez introducido el budín al horno bajar temperatura a 180 C°, hornear durante 40 minutos aprox. o bien hasta cuajar completamente. Retirar con cuidado y dejar enfriar.

3 Corta el Pudding, con un cuchillo en doce porciones y sirve cada uno, acompañado de una bola de helado y decora con frutillas frescas.