

# PUDIN RUSO

## de manzanas

### Ingredientes:



700 g de pan de molde  
(unas 28 rebanadas)



500 ml de nata



100 g de mantequilla a  
temperatura ambiente



175 g de azúcar  
con canela



El zumo y la cáscara  
de 1 limón



4 huevos  
(L)



6 manzanas medianas

Además: algo de mantequilla para engrasar y  
azúcar para espolvorear

### RACIONES: 8

**Programa:** Hornear largo

**Calorías por ración:** 616 kcal

**Tiempo de horneado (sin precalentamiento):**

AutoCook - 60 min.

AutoCook Pro - 60 min.

### Preparación:

- Unte cada rebanada de pan de molde por un lado con un poco de mantequilla y córtelas en tiras de 1 cm de ancho.

- Bata los huevos con 125 g de azúcar de canela hasta que se forme una masa homogénea. Añada la nata, ponga en la fuente el resto de azúcar con canela, el zumo y la cáscara del limón y mezcle el conjunto.

- Pele las manzanas, pártalas por la mitad, quíteles el corazón y córtelas en dados. Agréguelas al huevo batido y remueva.

- Engrase la olla del AutoCook con mantequilla y espolvoréela con azúcar.

- Moje las rebanadas de pan en el huevo batido por el lado que no está untado con la mantequilla de forma que se empapen completamente. Después, colóquelas muy juntas o superpuestas en la olla del AutoCook cubriendo el fondo y los laterales hasta la mitad.

- Distribuya la mitad de las manzanas por encima. Cubra las manzanas con más rebanadas de pan previamente empapadas en la masa de huevo. Reparta por encima el resto de dados de manzana. Cúbralas nuevamente con rebanadas de pan empapadas y espolvoree con azúcar blanco. **Cierre la tapa.** Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Largo** y pulse el botón de **Inicio**.

- Cuando suene la señal, abra la tapa y saque la olla del AutoCook. Deje enfriar dentro el pudin y vuélquelo en un plato al cabo de 20 minutos.

### Consejo de Bosch:

El pudin de manzanas está delicioso acompañado de helado.

