

Pudin de melocotón a la canela con magdalenas

El **Pudin de melocotón a la canela** es un exquisito postre casero con el que disfrutar en familia o con amigos. A nosotras nos encanta preparar postres con frutas y el melocotón por su textura es fantástico para elaborar recetas deliciosas como esta. No tiene mucha dificultad de preparación, así que os animamos a que lo hagáis en casa porque está riquísimo :)

Ingredientes

2 latas de melocotón en almíbar de 200 g cada una

6 huevos

500 ml de leche

2 cucharadas de azúcar

6 magdalenas

La piel de 1 limón

1 ramita de canela

1 ramita de menta

Preparación del Pudín de melocotón

Calentamos la leche con la ramita de canela y la piel del limón (previamente lavada) hasta que rompa a hervir. Retiramos y dejamos reposar 20 minutos.

Calentamos el azúcar en un cazo con dos cucharadas de agua a fuego medio, vamos removiendo de vez en cuando para que no se pegue, esto durará unos 4 minutos, hasta que se forme el caramelo.

En un molde rectangular vertimos el caramelo, añadimos las magdalenas troceadas y a continuación, el melocotón escurrido y en trocitos. Precalentamos el horno a 180°.

Colamos la leche y la mezclamos con los huevos batidos, lo vertimos en el molde y lo horneamos todo al baño María durante 40 minutos.

Después, lo dejamos enfriar y lo reservamos en la nevera hasta el momento de servir. Le daremos un precioso toque verde decorándolo con unas hojitas de menta.

Si te gustan los postres caseros, te recomendamos nuestras Magdalenas caseras, están riquísimas.