

PUDDING DE PAN SIN GLUTEN



INGREDIENTES: 1 vaso de migas de pan sin gluten · 2 vasos de leche sin lactosa **o agua** · 3 huevos · $\frac{1}{2}$ vaso de azúcar · pasas, piñones, frutas escarchadas o en almíbar (según gusto) · **caramelo liquido**.

ELABORACIÓN

Pon la miga de pan a remojar en un poco de leche **o agua** y reserva.

Pon la leche **o el agua** con el azúcar a calentar.

En un boll pon la miga de pan y la leche hirviendo y a continuación, añade los huevos batidos y las pasas o frutas (según nos guste), mezclándolo todo muy bien. Vierte el preparado en un molde caramelizado e introdúcelo en el horno precalentado al baño Maria a 180° durante 35 minutos aproximadamente.