

**PUDDING DE FRUTAS**



**Ingredientes:**

1. ½ litro de leche caliente
2. 100 gr. de pan del día anterior, sin corteza
3. 10 cucharadas colmadas, de azúcar
4. 4 cucharadas de agua
5. 3 huevos
6. 4 cucharadas de mermelada de naranja o cualquiera otra confitada preferida
7. 2 cucharadas de pasas de Corinto puestas de remojo en brandy, vino dulce o vino de Málaga

**Procedimiento:**

- Desmenuce el pan sobre un cuenco, cubra con la leche caliente y deje reposar.
- Mientras tanto, vierta en un molde, 4 cucharadas de azúcar y 4 cucharadas de agua e introduzca en el microondas, conectando 6 minutos. Cuando el caramelo empiece a tomar color, retire del microondas, mueva el molde para que se caramelicé todo él y deje reposar.
- A continuación, añada a la leche con el pan, los huevos, el azúcar restante y la mermelada y mezcle todo bien.
- Incorpore las pasas escurridas, y vierta la mezcla en el molde caramelizado.
- Por último, introduzca en el microondas durante 10 o 12 minutos. Pinche para comprobar si está cocido por dentro. La brocheta o cuchillo tiene que salir limpio.
- Desmoldar.

**Eso es todo...¡que aproveche!**