



## PUDIN DE CAPPUCINO

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

### INGREDIENTES

#### **Pudin**

- 2 cucharadas de café instantáneo
- 50 ml de agua
- 2 huevos
- 1 vaina de vainilla
- 100 g de mantequilla
- 2 pizcas de sal
- 120 g de azúcar
- 50 g de harina
- 50 g de harina de maíz
- ½ cucharadita de levadura

#### **Salsa**

- 50 g de azúcar
- 250 ml de zumo de naranja
- 1 pizca de canela en polvo
- 200 ml de licor de naranja

### COCCIÓN

- 40 min
- 150
- Vapor combinado 1 cuarto
- Nivel del horno 2
- 700 ml



## PUDIN DE CAPPUCCINO

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Unta 4 tazas con mantequilla y ponlas a enfriar. Disuelve el café instantáneo en 50 ml de agua caliente y guárdalo también en el frigorífico.
- 2 Separa las yemas de las claras, bate las claras hasta que tengan una textura firme y mételas al frigorífico. Corta una vaina de vainilla a lo largo en dos mitades y raspa las semillas.
- 3 Mezcla la mantequilla, la sal, el azúcar, las yemas de huevo, el café y las semillas de vainilla. Añade la harina normal, la harina de maíz y la levadura en polvo. Añade la clara de huevo. Vierte la mezcla en las tazas untadas con mantequilla.
- 4 Hornea los púdines en el nivel 2 usando el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 150 °C durante 40 minutos.
- 5 Mientras tanto, para preparar la salsa, reduce todos los ingredientes en una cacerola hasta que la salsa espese.

### Presentación

Da la vuelta a los púdines y sírvelos calientes con la salsa y la nata montada. Adórnalos con una rodaja de naranja y un par de hojas de cítricos.