



Pudin de piña

Ingredientes (para 2 raciones)

250 g de piña en almibar

50 g de leche condensada

2 claras de huevo

100 ml de leche semidesnatada

Canela en polvo

Elaboración

1. Escurrir la piña, trocear y poner en un cazo. Dejar cocer suavemente mientras se va removiendo hasta que tome un poco de color. Reservar.
2. Poner en un recipiente alto la piña, la leche, la leche condensada y las claras de huevo.
3. Triturar hasta formar una crema.
4. Poner en moldes individuales aptos para el horno y cocer al baño maría a 160º durante 20-25 minutos hasta que esté cuajado.
5. Sacar del horno y dejar enfriar.
6. Desmoldar y servir con canela espolvoreada.