

## PUDING DE MAGDALENAS

### Ingredientes

Caramelo liquido para cubrir el molde

### PUDING

400g de leche

100g de azúcar

150g de magdalenas

4 huevos

1 cucharadita de vainilla líquida o de azúcar vainillado

Unos 30g de vino dulce o al gusto opcional

- Caramelice las paredes de un molde de 1l de capacidad. cerciórese de que quepa en el recipiente varoma, también se puede hacer en el horno al baño María
- Ponga la leche y el azúcar en el vaso y programe 2 min/90º/vel2, añada el pan en trozos y programe 30 seg/ vel 3 y reserve
- Sin lavar el vaso, bata los huevos y la vainilla programe 15 seg/vel3
- Incorpore al vaso la mezcla de leche y magdalenas mas el vino y programe15 seg/vel 3
- Vierta la preparación en el molde previamente caramelizado y ciérrelo bien con su tapa o con papel de aluminio
- Coloque el molde dentro del recipiente varoma y ponga 3 o 4 hojas de papel de cocina encima del molde para que absorba la humedad, cierre el recipiente varoma con su tapa. Ponga agua en el vaso del Thermomix 1 l y programe 50 min/varoma vel2
- Transcurrido ese tiempo, compruebe que el puding este hecho introduciendo en el centro una aguja o brocheta, que deberá salir limpia.  
De no se asi, programe de 5 a 8 minutos mas
- En el horno, precaliente a 180º ponga agua en la bandeja del horno coloque el molde con el puding encima y tenerlo unos 20 minutos pinchar anted de sacar que salga limpio la aguja
- Dejar enfriar y desmoldar
- Opcional, puedes añadir unas pasas, nueces e incluso una manzana rallada

