



## *Puding de manzanas y pasas*

### **Ingredientes:**

- 200 g de **BIZCOCHOS KING CORAL**.
- 4 manzanas.
- 100 g de pasas sin semillas.
- 4 tazas de leche.
- 175 g de azúcar.
- 1 ramita de vainilla en rama.
- 5 yemas de huevo.
- 2 claras de huevo.
- 2 cucharadas de azúcar glasé.

### **Preparación:**

1. Forrar las paredes y la base de un molde con bizcochos. Pelar las manzanas y cortarlas en láminas. Colocar alternando las manzanas, las pasas y el resto de los bizcochos.
2. Hervir la leche, el azúcar y la vainilla. Separar las yemas y las claras. Batir las yemas en un cuenco y añadir la leche templada; colar por un chino. Verter la crema en el molde y poner al baño maría a 200° C hasta que se cuaje. Cuando esté frío, desmoldar.
3. Montar las claras a punto de nieve con el azúcar glasé. Decorar el pudding con el merengue (o si se prefiere con nata montada).