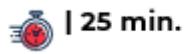


## PUDIN DE PAN Y MANZANA



### INGREDIENTES

- 2 huevos
- Sobras de pan
- 100 ml nata
- 3 c.s. miel
- 1 manzana madura
- 4 almendras picadas
- Canela



### ALÉRGENOS



### ELABORACIÓN

1. Precalear el horno a 180°C. Batir los huevos con un tenedor, añadir la miel y mezclar bien. Añadir el pan partido en trozos y dejar que absorba el líquido.
2. Poner la mezcla en un molde o dividir en dos moldes pequeños, cortar la manzana en láminas finas e introducir en la mezcla. Espolvorear con las almendras laminadas. Hornear durante unos 20 minutos.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

 por ración	energía	hidratos de carbono	azúcares	grasas	grasas saturadas	proteínas	fibra	sal
	493 kcal	42,6 g	23,1 g	27,7 g	12 g	14,8 g	4,3 g	1,3g

## NUTRI-SCORE



### ¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Ese pan que se va poniendo duro sin que te des cuenta es ideal para hacer esta receta. También puedes utilizarlo para hacer tu propio pan rallado.

### CONSEJOS CONSCIENTES

- Utilizar fruta es siempre una buena técnica para endulzar postres sin necesidad de añadir azúcar.