

BUDIN DE PANETÓN CON MANZANAS

estilo Marisol

CARAMELO

- 1 taza de azúcar
- 1/3 taza de agua hervida

1. Colocar el azúcar en una olla de fondo grueso, a fuego medio.
2. Revolver constantemente mientras se carameliza.

3. Cuando no haya gránulos de azúcar, agregar el agua hervida (tiene que estar recién hervida, en ebullición) con mucho cuidado y tomando distancia para evitar salpicaduras.

4. Apagar el fuego. Seguir revolviendo y mezclando bien (cuando se vaya enfriando irá endureciendo un poco).

5. En el molde donde irá el budín, cubrir la base y los lados con el caramelo. Dejar enfriar.



BUDIN DE PANETON Y MANZANAS

- 1 lata de leche condensada
- 400 ml de leche fresca
- 500 g de panetón
- 4 huevos
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 manzanas peladas cortadas en tajadas
- canela molida al gusto

* Precalentar el horno a 180°C

1. En un recipiente mezclar la leche fresca y la leche condensada.
2. Desmenuzar el panetón en trozos pequeños y agregarlo al recipiente con las leches. Mezclar y dejar reposar unos 20 minutos para que las migas se hidraten y se deshagan fácilmente.
3. En una bandeja para horno enmantequillada, colocar las tajadas de manzana y espolvorear con la canela. Hornear por 10 minutos aproximadamente (hasta que estén cocidas). Reservar.

4. Aparte, batir los huevos y la mantequilla, luego agregarlos al recipiente con el panetón, mezclar bien hasta que todo esté bien integrado.

5. En el molde acaramelado verter la preparación e ir alternando con las tajadas de manzana horneadas.

6. Cubrir el molde con papel aluminio para evitar que se seque y se queme y llevar al horno 180° grados centígrados por aproximadamente 45 minutos a 1 hora...

7. Dejar reposar y desmoldar cuando esté tibio, sírvalo con un chorrito de caramelo y ¡a disfrutar!



マリソル風の パネトーネと リンゴのプリン

A. カラメルソースの作り方

- 砂糖 1カップ
- 熱湯 1/3 カップ

1. 砂糖を厚手の鍋に入れて、中火にする。
2. 茶色く色付き始めたら、ヘラで混ぜて、色が均一に付くようにします。
3. 砂糖の粒がなくなったら、沸騰したお湯が飛び散って、やけどしないように距離を保ちながら、慎重に加えます。(沸騰したてのお湯である必要があります)砂糖水を熱している途中でお湯を加えると、飛び散ってヤケドするので危ないです。
4. 火を止めます。冷めて少し固くなるまでよくかき混ぜます。
5. プリンを入れる型にカラメルを型の底と側面を覆うように移す。その後、そのまま冷まします。

B. プリンの作り方

- 練乳 1缶
- 牛乳 400ml
- パネトーネ 500g
- 卵 4個
- バター 大さじ3
- 皮なしリンゴのスライスカット 2個
- シナモンパウダー お好みで

* オーブンを180°Cに予熱しておく。

1. 容器(ボウル)に牛乳と練乳を入れ混ぜます。
2. パネトーネを細かいくずにして、牛乳の入った容器(ボウル)に加えます。牛乳と混ぜたあと、パネトーネのくずが牛乳を吸収するように20分間そのままに置いておきます。
3. バターを塗った天板にリンゴのスライスを置き、シナモンを振りかけます。オーブンで10分間目安に焼く(しっかり焼き終わるまで)。そのあと、保管します。
4. 卵とバターを溶き、パネトーネの入った容器(ボウル)に加え、全体をよく混ぜます。
5. プリンが入った型(A-5)に、底を覆うようにリンゴを並べ、先の仕込みを流す。
6. 乾燥と焦げを防ぐために型をアルミホイルで覆い、180°Cのオーブンに約45分~1時間かけます。
7. そのまま置いて、少し冷めたら型から外し、カラメルと一緒に召し上がってください。

KYODAI
market

Panetón (pág.35)
y leche condensada

パネトーネ (p35)
練乳



www.kyodaimarket.com

Budín de panetón con manzanas

estilo Marisol

Puedes agregar más pasas a la preparación
レーズンを加えるのもおすすめです。

Cortar y servir cada porción bañándola con un poco de caramelo

食べやすい大きさにカットし、カラメルソースをかけて食べます。