

# Puding de chocolate



## Elementos del invento:

- 400 gr de croissants
- 1 litro de leche
- 215 gr de chocolate negro
- 5 huevos
- 250 gr de azúcar
- caramelo líquido



## Elaboración de los elementos:

En un bol grande echamos el litro de agua y desmenuzamos los croissants

*hasta que absorban bien la leche.*

*Añadimos los huevos batidos, el azúcar y el chocolate que habremos derretido, bien en el microondas, bien al baño maría.*

*Bañamos el (los en mi caso), moldes elegidos con caramelo líquido y vertemos nuestra masa.*

*Horneamos al baño maría durante 30 minutos a 170° .*

*Dejamos enfriar y...*

*Ale, a disfrutar!!!*

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>