

PÚDING de MEL i MATÓ

Nota: S'ha de fer el dia abans i deixar-lo a la nevera

6 persones	<u>Ingredients</u>
2	ous sencers
300 a 360 grs	mató
120 grs	sucre segons el tipus d'ingredient panificable (pot ser també sucre moré de canya)
400 ml	Llet sencera (de la fresca)
al gust	mel
100 grs	d'un ingredient panificable (croissant, ensaimada, tortell, pa de pessic, pa,... millor si ja és una mica sec)
1	branca de canyella

Elaboració

- Preparar un recipient pel bany maria que pugui anar al forn on hi càpiga el motllo.
- En una cassola portar a ebullició l'aigua del bany maria.
- Escalfar la llet amb la branca de canyella. Deixar refredar.
- Un cop la llet sigui freda, colar-la amb un colador xinès.
- Barrejar homogeniament la llet, el sucre i els ous batuts.
- Afegir-hi el mató esmicolat i remenar-ho bé. RESERVAR.
- Posar la mel al fons del motllo.
- Trossejar l'ingredient panificable i anar-lo posant pel damunt de la mel.
- Abocar una mica de la barreja pel damunt de l'ingredient panificable i esperar uns minuts perquè es xopi.
- Acabar d'omplir el motllo amb la resta de la barreja.
- Col·locar el motllo en el recipient del bany maria i omplir-lo amb l'aigua calenta fins a una mica més de la meitat del motllo.
- Enfornar a 190°C durant uns 60 minuts perquè agafi prou consistència i no es desfaci al treure'l del motllo. Comprovar la cocció amb un escuradents, no ha de sortir humit però tampoc sec del tot
- Si es torra massa tapar-lo amb paper d'alumini.
- Deixar-lo refredar i un cop fred es posa a la nevera fins l'endemà.