

Bread & Butter

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar moreno: 100 Gramos

Crema de leche: 50 c.c.

Leche: 350 c.c.

Mermelada: 400 Gramos

Pan de molde: 1 Paquete

Canela: 1 cda

Huevos: 3 Unidades

Manteca: c/n

Nuez Moscada: c/n

Pasas de Uva: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar cada *rodaja* de pan a la mitad en triangulo en pan y tostar ligeramente.
- Untar cada *rodaja* con *manteca* y la mermelada.
- Mezclar leche, *crema*, huevos, canela, nuez moscada y reservar.
- Acomodar el pan en fuente para horno, verter la preparación y colocar las pasas de uva junto con el azúcar mascabo.
- Hornear a 160°C durante 30 minutos.
- Llevar a la heladera 6 horas.
- Servir frio.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bread-butter>