Brioche Bread Pudding



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Leche Condensada: 3 cdas.
Crema: 200 Ml.
Azucar rubia: Cantidad necesaria
Leche: 200 Ml.
Arándanos: 1/2 Taza
Mantequilla: 50 g
Manzana: 1 Unidad
:
Pistachos: 1/2 Taza
Huevos: 3 Unidades
Esencia De Vainilla: 2 cditas.
Azucar: 5 cdas.
Pan Brioche: 6 rebanadas

Preparación de la Receta

- Cortar el pan Brioche en rebanadas y untar con la *mantequilla* pomada de un solo lado
- Cortar en cubos pequeños, colocar en un bol y reservar.
- En otro bol, batir los huevos y el azúcar con un batidor de mano
- Agregar la leche condensada, la *crema* y la leche, batiendo entre cada incorporación.
- Por último, perfumar el ligue con la esencia de vainilla.
- En el bol con los cubos de pan, incorporar la *manzana* cortada en cubos y los *arándanos*
- Verter el ligue y mezclar bien con una cuchara, para que todo el pan quede embebido, de abajo hacia arriba.
- Engrasar 2 cazuelas aptas para horno con abundante *mantequilla* y espolvorear con azúcar rubia
- Volcar la preparación en las cazuelas, cuidando que los cubos de pan brioche más dorados queden arriba del todo
- Agregar algunos pistachos y otros *arándanos*.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C durante 20 minutos, hasta que quede bien dorado
- Retirar y servir.

- Dejar orear las rebanadas desde el día anterior, para que estén firmes a la hora de cocinar y no se rompan tanto.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Al servir el Brioche Bread Pudding, utiliza elementos que remitan al estilo campestre

Usa una vajilla bien clásica

- Platos y pie del pastel
- Como la fruta elegida es la *manzana*, para destacar sus colores, recurre a un mantel y/o servilletas con estampado de flores rojas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brioche-bread-pudding