

# 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>