

# Budín de Brioche

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Leche:** 1 L

**Huevos:** 5 Unidades

**Pan de brioche:** 1 Unidad

**Extracto de vainilla:** unas Gotas

**Azúcar 200 gr + extra para el caramelo:**

**Pain au chocolat:** 5 Unidades

**Pasas de Uva:** 1 Puñado

## Preparación de la Receta

- En un bowl, remojamos 3/4 de la cantidad del pan previamente desmenuzado junto con 3 pain au chocolat desmenuzados y la leche.
- En otro bowl, batimos los huevos junto con el azúcar y agregamos el extracto de vainilla y las pasas de uva.
- Mezclamos todo, acaramelamos la base del molde y volcamos la preparación. Terminamos con pedazos más grandes de brioche por encima para que la corteza quede bien rústica. Lo mismo con el pain au chocolat restante.
- Espolvoreamos con azúcar rubia y cocinamos a baño maría en el horno, a temperatura baja por unos 30-40 minutos aproximadamente, hasta que tome buena consistencia.
- Dejamos enfriar y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bud-n-de-brioche>