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