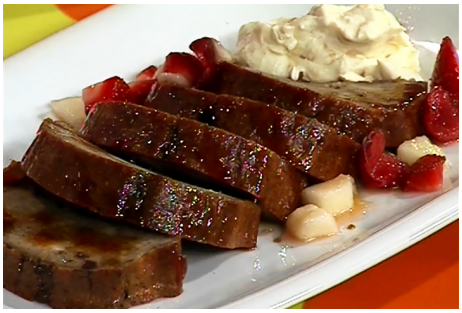
Budín de pan

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budín de pan

Leche: 800 cc
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Huevos: 5 Unidades
Chocolate negro: 100 g
Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 300 grs.
Miga de pan: 5 Taza

Guarnición

Miel: 2 cdas.
Crema de leche: 200 cc
Praliné de almendras: Cantidad necesaria
Frutas de Estación: Cantidad necesaria
Naranja: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Budín de pan

- Corte el pan en cubos y remójelos en la leche
- En un bowl mezcle 150 gramos de azúcar, huevos, la ralladura de *limón* y la esencia de vainilla
- Incorpore al pan remojado en leche y añada por último el *chocolate*
- En una olla prepare un caramelo con el azúcar restante.
- En una budinera acaramelada o en flaneras individuales, coloque la preparación
- Cocine en un horno medio a baño maría hasta coagular aproximadamente 40 minutos.

Guarnición

- En un bowl mezcle la *crema* de leche a ¾ punto, incorpore el *praliné* y bata a punto chantilly.
- Corte las frutas a su elección en trozos pequeños.
- Exprima las naranjas y mezcle con la miel.
- Añada las frutas y deje macerar por unos minutos.

Presentación

- Sirva el budín de pan en porciones y acompañe con las frutas y la *crema* chantilly con *praliné* .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-pan-4