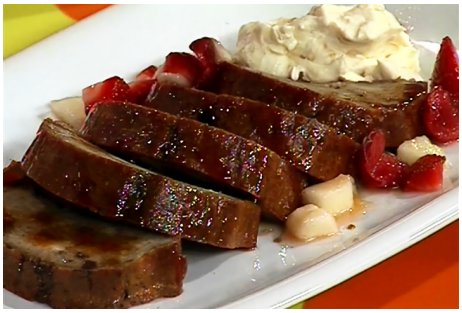
elGourmet

# 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**