

BUDÍN DE PAN

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Pan: 150 g

Huevos: 6 Unidades

Pasas Negras: 50 g

Ralladura de limón: Cantidad necesaria

Leche: 1 Litro

Azúcar: 300 g

Esencia de vainilla: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Comenzar preparando el caramelo y colocarlo en una flanera hasta que enfríe
- Cortar el pan en trozos y agregar la leche tibia
- Dejar remojar para ablandar el pan y luego mixear dejando algunos trozos más grandes para darle textura.
- Incorporar la ligadura de los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla, la ralladura de *limón* y las pasas de uva
- Mezclar bien para ligar todos los ingredientes.
- Volcar la preparación en el molde y cocinar en horno medio a baño maría, hasta que esté listo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-pan-7>