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