Budín de Pan Clásico

Ingredientes

Leche: 500 cc
Canela: 5 grs
Huevos: 2 Unidades
Extracto de vainilla: 5 cc
Pan de bolillo: 2 Unidades
Azucar: 100 grs
Cerezas amarena: 15 Unidades
Yema: 1 Unidad
Mantequilla: 40 grs

Decoración

Azúcar Glas: 50 grs
Crema Batida: 300 grs
Margaritas de colores: c/n
Láminas de pan: 200 grs.

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Mezclar el pan rebanado con la leche, canela, vainilla y azúcar.
- Integrar el *huevo*, la yema y la *mantequilla*.
- Verter en un molde.
- Agregar las cerezas.
- Hornear a 180 °C por 40 minutos.
- Dejar enfriar.

Decoración

- Decorar con *crema* batida, las láminas de pan, azúcar glass y las flores comestibles.

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