

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.