

Budín de Pan con Crema

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua: 80 cm3

Azúcar para el caramelo: 150 Gramos

Coñac: c/n

Huevos: 5 Unidades

Leche: 400 cm3

Pasas de uva rubias: 100 Gramos

Azucar: 200 grs

Canela: 1 cda

Crema: 200 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cda

Pan de molde en cubos: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- En una sartén hacer un caramelo a fuego suave con el agua y el azúcar hasta que este dorado y burbujeante.
- Verter sobre molde circular de silicona y con papel *manteca* en la base.
- Calentar leche, canela en rama, piel de *limón* y la mitad del azúcar.
- Retirar la corteza y cortar la miga en cubos
- En un bowl mezclar los cubos de pan con la leche caliente perfumada
- Romper la miga con cuchara de madera y reservar.
- En un bowl mezclar huevos, esencia de vainilla, el azúcar restante, la **crema** de leche y agregar a la miga de pan remojada.
- Añadir pasa de uva rubias remojadas en coñac.
- Llevar toda la preparación al mole acaramelado.
- Cocinar en horno a baño de maría a 170^a C por 30 minutos.
- Una vez frío desmoldar y servir con *crema* chantilly.

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