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 cdta
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 170ª 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