Budín De Pan Tradicional

Ingredientes

Azúcar Para Caramelo: c/n
Huevos: 6 Unidades
Facturas o pan: 500 Gramos
Ralladura de naranja: c/n
Azúcar Para el mix: 150 g
Esencia De Vainilla: c/n
Leche: 700 c.c.

Preparación de la Receta

- Trozar en un bowl, las facturas y agregarle la leche tibia, la ralladura, esencia y dejar reposar 10 minutos.
- Luego agregar los huevos y el azúcar mezclar todo hasta integrar bien.
- Poner un poco de azúcar en una sartén. A medida que se vaya fundiendo, agregar un poco más moviendo constantemente para que no se queme.
- Hacer esto con toda el azúcar hasta lograr un *color* claro.
- Inmediatamente volcar sobre el molde y dejar que enfríe
- Una vez frío rellenar con el Mix y hornear a baño maría a 160 grados por 45’ aprox.

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