elGourmet

Budín de pan y torrejas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Budín de pan

Vainilla: 1 Chaucha
Huevos: 4 Unidades
Pasas de Uva: 3 cdas.
Azucar: 3/4 Taza
Crema: 1 Taza
Miga de pan brioche: 3 Tazas
Manteca: 3 cdas.
Whisky: 1/2 Taza
Canela En Polvo: 1 cda.
Nueces: 3 cdas.

Torrejas

Canela: 1 cda.
Extracto de vainilla: 1 cda
Pan: 6 Rodajas
Azucar: 1/2 Taza
Crema: 1 Taza
Duraznos: 4 Unidades
Huevos: 4 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

Budín de pan

- En una *cacerola* calentar la *crema*, *manteca*, whisky, azúcar, *chaucha* de vainilla, canela molida y las pasas de uva.
- Retirar la costra al pan y cortarlo en cubos
- Remojar la miga en la leche, agregar las nueces y los huevos.
- Mezclar, coloca la preparación en un molde revestido con caramelo y cocinar a baño Maria en horno a 180ºc por espacio de 30 minutos.

Torrejas

- Batir los huevos, añadir la leche, la *crema* y el extracto.
- Embeber el pan cortado en rodajas.
- Cocinar en una sartén con *manteca* de ambos lados
- Espolvorear con azúcar y canela
- Servir con duraznos caramelizados

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-pan-y-torrejas-2