Flan de dulce de leche y budín de pan

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Budín de pan

Leche: 500 cc
Azucar: 150 grs.
Canela: A gusto
Nueces: 50 g
Almendras: 50 g
Huevos: 4 Unidades
Miga de pan: 200 g
Pasas de Uva: 50 grs.

Caramelo

Azucar: 200 grs.
Agua: 1 cda.

Flan de dulce de leche

Leche: 1/2 L
Huevos: 5 Unidades
Azucar: 150 grs.
Dulce de leche: 200 grs.

Salsa de chocolate

Chocolate amargo: 150 g
Licor: 1 cdas.
Crema de leche: 250 cc

Preparación de la Receta

Flan de dulce de leche

- En una olla coloque el dulce de leche, lleve a fuego y disuelva con una parte de la leche

- Una vez disuelto, retire del fuego y agregue el resto de la leche.
- En un bowl mezcle los huevos con el azúcar y vierta la preparación de leche y dulce de leche a temperatura ambiente.

Caramelo

- En una sartén a fuego fuerte coloque el azúcar con el agua y cocine hasta formar un caramelo.

Budín de pan

- Retire la corteza del pan, corte en dados y coloque en un bowl junto con la leche
- Deje en remojo durante unos minutos.
- Pise con un tenedor la miga y agregue los huevos y el azúcar, mezcle bien.
- Incorpore las almendras, las nueces picadas y las pasas de uva.
- Condimente con canela a gusto y mezcle.

Salsa de chocolate

- Caliente en una olla la *crema* de leche con el *licor* hasta que hierva, retire del fuego y agregue el *chocolate*.
- Varios
- Crema batida saborisada con coco rallado tostado y canela.

Armado

- En la base de un molde savareen vierta una parte del caramelo y en una terrina la otra parte
- Deje caramelizar.
- En el molde savaren vierta el flan y en la terrina el budín.
- Cubra el flan con papel aluminio y cocine en horno suave a baño maría durante 1 ½ hs aproximadamente.
- Cocine de la misma manera el budín por espacio de 40 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción acompañe con *crema* batida y decore con salsa de *chocolate*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-dulce-de-leche-y-budin-de-pan