

# BUDIN DE PAN

## Preparación:

- Cortar el pan en trozos pequeños.
- Colocar los trozos de pan en la licuadora junto con la leche que tiene que estar tibia. Dejar hidratando en la leche tibia durante media hora.
- Mientras tanto vamos a hacer el caramelo: colocar en una olla antiadherente un vaso de azúcar. En otro recipiente ponemos a hervir medio vaso de agua. Cuando el azúcar esté completamente derretida retiramos del fuego y agregamos el agua hirviendo, revolvemos hasta que esté totalmente integrado. Luego dejamos enfriar hasta que esté listo el caramelo.
- Ahora llevamos el caramelo al molde en el que vamos a hacer el budín de pan. Asegurarse que el caramelo cubra todo el fondo y los bordes.
- Una vez pasada la media hora vamos a licuar el pan y la leche. Si ustedes quieren que se noten los pedacitos de pan pueden licuarla menos.
- Luego de obtener la consistencia deseada agregamos el azúcar y los huevos y volvemos a licuar hasta integrar todo.
- Incorporar la ralladura de limón
- Colocar la mezcla en el molde bañado de caramelo y tapar con papel manteca.
- Lo cocinamos a baño maría, por lo que vamos a colocar el molde del budín en una placa para horno que contenga agua.
- Cocinar a 160° (mínimo) durante 1 hora. Desmoldar y dejar que se enfríe antes de servir.

"Ideal para acompañar con dulce de leche o crema"

## Ingredientes:

### Para el budín de pan

- 300 g. de pan
- 1 lt. de leche
- 250 g. de azúcar
- Ralladura de 1 limón
- 3 huevos

### Para el caramelo

- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de agua

Celestina

BAZAR & DECO