

Budín de pan

Ingredientes

Relleno:

Pan de molde sin corteza 500 grs.

Leche 1 Litro

CasanCrem 300grs.

Pasas de uva 150 grs.

Ron o cognac 1 taza

Esencia de vainilla 1 cucharadita

Yemas 8 unidades

Huevos 5 unidades

Azucar 220 grs.

Caramelo: 1 taza

Limón: Ralladura de medio limón

Preparación

1º Paso

Remojar las pasas de uva en ron por 1 día.

2º Paso

Cortar el pan en cubos y remojarlo en leche por 4 horas o hasta 1 día. Reservar en la heladera.

3º Paso

Para el caramelo, en una sartén fundir el azúcar hasta lograr un color dorado.

Tip: Para lograr un buen caramelo es importante que el azúcar sea de muy buena calidad.

¿Dudas sobre cómo se prepara el caramelo? ¡Entrá a www.casanhelp.com y conseguí ayuda instantánea!

4º Paso

Verter el caramelo sobre un molde y reservar.

Tip: Distribuir el caramelo en el molde rápidamente, antes de que se enfrié, y cubrir todos los bordes. Tener mucho cuidado al hacer esto, el caramelo puede estar a una temperatura muy alta.

5º Paso

En un bowl batir huevos y azúcar.

6º Paso

Agregar esencia de vainilla y la ralladura de limón.

7º Paso

En otro bowl, batir el pan remojado con la leche.

8º Paso

Agregar CasanCrem.

9º Paso

Agregar la mezcla de huevo, batir e incorporar las pasas de uva.

10º Paso

Verter la preparación sobre el molde acaramelado.

11º Paso

Poner el budín a baño maría y llevar al horno 45 minutos.

Dejar enfriar por dos horas y desmoldar.

Tip: Enfriar el budín primero a temperatura ambiente para que afloje el caramelo y se despegue de los bordes.