Budín de pan

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Aprendé a preparar este clásico budín de pan con nuestros productos. Encontrá esta receta y muchas más en ilolay.

Complejidad	Tiempo	Libre de Glúten	Vegetariana	Producto ilolay
Intermedio	+60 min	No	Si	Clásico Manteca Simple Entera

INGREDIENTES

- 350 gr. de pan lactal
- 1/4 de taza de nueces
- 125 gr de Miel
- 1/4 de taza de pasas de uva
- Dulce de Leche
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 litro de Leche entera
- 4 huevos
- 50 gr de Manteca
- 250 cm3 de Crema de Leche

PREPARACIÓN

1. Remojar el pan en la Leche entera caliente, junto con la Manteca derretida durante 5 minutos.
2. Batir ligeramente los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla.
3. Agregar el pan remojado, la miel y la Crema de leche. Batir bien hasta que el pan se termine de desintegrar.
4. Por último agregar las pasas y las nueces picadas grueso, previamente enharinadas.
5. Verter en una budinera acaramelada, tapar con papel manteca y cocinar a baño María en horno moderado durante 1 hora.

Se puede comer tibio o frío con un copo de Crema de Leche batida o de Dulce de leche.