

Budín de pan y frutillas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/budin-de-pan-y-frutillas>

Preparación

Poner en el vaso de la batidora medio litro de leche, la mitad del azúcar, el extracto de vainilla y las frutillas, previamente lavadas y sin el cabito. Triturar hasta obtener un batido y verterlo en una bandeja con un poco de altura, en el que pondrá el pan a remojar. Cortar el pan en rebanadas, puede darle el grosor que desee, ponerlo en la leche para que se empapen bien, según lo seco que esté el pan, pueden estar una media hora absorbiendo 'leche de fresa'. Preparar un molde untándolo con caramelo líquido. Colocar las rebanadas de pan montando unas sobre otras. Pasar la leche que ha quedado en la bandeja al vaso de la batidora, añadir los huevos y el resto de leche y de azúcar. Batir hasta obtener una crema y verterla sobre el pan (debe cubrirlo), colocar si es necesario algo de peso para que mantenga el pan sumergido. Encender el horno a 175º C, dejar que caliente bien y luego cocinar el budín a baño maría durante 50-60 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente. Después llevarlo a la heladera y dejarlo reposar unas

Ingredientes

- 625 cc. Leche
- 200 gramo/s Fresas (y un poco más para decorar)
- 100 gramo/s Azúcar
- 1 poco Esencia de vainilla
- 10-12 rebanada/s Pan (del día anterior)
- 1 poco Caramelo líquido
- 4 Huevos
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

horas para que se asiente más. Emplatado:
Cuando desmolde, cúbralo con fresas
laminadas y espolvorear un poco de azúcar
glas.

