

Budín de pan



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

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

Preparación

En un bol poner a remojar la miga con la leche. Una vez bien hidratada agregar los huevos, el azúcar y mezclar bien. Saborizar con la ralladura de limón, la esencia y el coñac; y finalmente incorporar las nueces cortadas groseramente y las pasas pasadas por harina. Acaramelar un molde tipo savarín, volcar la mezcla y hornear a baño María por 45 minutos a temperatura moderada. Dejar enfriar y desmoldar.

Ingredientes

- 300 grs. miga de Pan
- 1 lt Leche
- 6 Huevos
- 1 taza/s Azúcar
- Ralladura de 1 limón
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cucharada/s Cognac
- 1/2 taza/s Nueces
- 1/2 taza/s Pasas

Categorías

Un día normal, Argentina, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Familia, Postre

