

Budin de pan

POR OSVALDO GROSS



INGREDIENTES

MASA

- 500 g de pan duro o seco o de pan dulce
- 600 cc de leche entera
- 200 g de **azúcar Chango**
- Ralladura de un limón
- 1 cuchara (de té) de **canela en polvo Chango**
- 4 huevos
- 100 g de pasas de uvas
- 100 g de maníes pelados y tostados

PARA EL MOLDE

- 150 g de **azúcar Chango**
- 80 cc de agua caliente

PREPARACIÓN

Para el molde, colocar el azúcar Chango en una sartén gruesa y caramelar, cuando se obtenga un color dorado en el azúcar retirar del fuego, incorporar el agua caliente y distribuir esa mezcla por el molde • Dejar enfriar • Cortar el pan, con o sin corteza, en láminas de 1 cm • Calentar la leche con el **azúcar Chango**, la **canela en polvo Chango** y la ralladura de limón • Cuando el azúcar se haya disuelto, retirar del fuego y entibiar • Unirle los huevos batidos • Sumergir cada rodaja de pan en esta mezcla y acomodar en la budinera • En ese momento podemos poner las pasas y los maníes entre capas • Completar con el resto del pan • Si quedaran huevos batidos, volcar sobre el pan • Uniformar la superficie • Hornear a 170°C por 35 a 40 minutos • La mezcla de huevos debe cuajar perfectamente • También se puede cocinar en baño de maría • Dejar enfriar bien, pasar el molde por la hornalla y desmoldar • Servir con crema batida o salsa inglesa y frutillas.



Tip!

CANELA EN POLVO

¡Realzá el sabor de tus postres e infusiones! Sumá **canela en polvo Chango** a tu té o café para darle un toque exótico.



ENCONTRÁ RECETAS Y MUCHO MÁS EN: www.chango.com.ar