



Pudin de pan

10 raciones



Nivel fácil

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Molde rectangular
Batidora de vaso
Cuencos
cazo

Ingredientes:

200 g pan duro
800 ml leche
5 huevos
150 g azúcar
1 cucharadita de Aroma natural
vainilla de Madagascar Dr. Oetker

Para el caramelo:

100 g azúcar

Antes de empezar:

- 1 Colocar el pan troceado en un cuenco y verter la leche. Dejar reposar mientras preparamos el resto de ingredientes.

Preparar el caramelo:

- 2 Colocar el cazo a fuego medio/bajo y verter la mitad del azúcar.
- 3 Ir removiendo con cuchara de madera hasta que el azúcar se comience a disolver. Añadir el resto del azúcar y continuar removiendo.
- 4 Cuando el caramelo se vuelva de un tono ámbar, verterlo en el molde preparado.

Para el pudin:

- 5 Batir con batidora de vaso el pan remojado en leche hasta que no queden rastros visibles de pan.





- 6 Agregar el azúcar, los huevos y el aroma natural de vainilla de Madagascar. Mezclar con la batidora y verter la preparación en el molde con el caramelo.

Horneado:

- 7 Tapar el molde con papel aluminio y colocar en una bandeja para horno.
- 8 Llenar la bandeja con agua para hornear a baño de maría. Cocinar durante 50' o hasta que, al insertar un cuchillo, éste salga limpio.
- 9 Retirar del horno y dejar enfriar en nevera al menos 1 hora. Pasar un cuchillo por los bordes para ayudar al pudín a despegarse. Colocar un plato encima del molde y darle la vuelta para desmoldar.
- 10 Servir con yogurt griego y frutos rojos.

