

Receta de Budín de Pan Duro

01 Feb 2019



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que parece ser que va a hacer bastante frío, os propongo una rica receta de un postre muy fácil de preparar y que os servirá para aprovechar el pan sobrante de días anteriores y que seguro os va a encantar este **Budín de Pan**.

Ingredientes

- Pan duro del día anterior (siete u ocho trozos)
- Leche (dos tazas)
- Azúcar (media taza)
- Huevos (cinco)
- Vainilla (una cucharada)
- Uvas pasas (media tacita)
- Nueces troceadas (media tacita)
- Mantequilla (una barra de 90 grs)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 190° C
2. Cortar el pan en trocitos pequeños, colocarlo en un bol y agregar la leche para que se remoje durante unos 10 minutos
3. Colar el pan para retirar la leche y añadir al pan, el azúcar, los huevos, la vainilla, las pasas, las nueces y la mantequilla fundida
4. Mezclar perfectamente y vaciar la mezcla en un molde para horno, previamente enharinado
5. Meter a hornear sin tapar unos 45 minutos, pasado el tiempo hacer la prueba del palillo al centro y éste debe salir limpio
6. Sacar del horno y dejar enfriar, desmoldar
7. Servir con un café calentito y...buen provecho!!!