

Receta de Pudín De Pan Con Pasas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este rico postre que es muy fácil de preparar y lo podéis hacer en casa para vuestra familia y/o amigos.

Ingredientes

- Leche entera (600ml)
- huevos (cuatro)
- Mantequilla (50grs)
- Azúcar moreno (75grs)
- Pan (media barra del día anterior, mejor de viena)
- Ron (un vasito)
- Pasas de corinto (100grs)
- Cáscara de limón
- Canela en rama (una rama)

Modo de Preparación

1. Poner a macerar las pasas en un poco de ron
2. En una cacerola, poner la leche a hervir con la mantequilla, el azúcar, la rama de canela y la piel del limón, dejar unos dos minutos
3. En un bol poner el pan en rebanadas, quitar de la leche la cáscara de limón y la rama de canela y volcar la leche hirviendo sobre el pan
4. Dejar reposar unos veinte minutos, removiendo de vez en cuando
5. Precalentar el horno a 170 Grados
6. Batir los huevos y añadirlos a la mezcla de pan y leche, agregar las pasas maceradas y batir bien toda la mezcla
7. Volcarla en un molde apropiado y meter al horno el tiempo suficiente para que se cuaje, sobre unos treinta minutos (según el horno).
8. Desmoldar cuando se enfríe, tomar con un buen café y.....buen provecho!!!