

Receta de budin de pan casero



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- ?1 litro de leche
- ?1 barra de pan esponjosa
- ?1 taza de azúcar
- ?1 cucharadita de vainilla o la ralladura de 1 limón
- ?100 gr de manteca o mantequilla
- ?4 huevos

Preparación:

Paso 1

1.Lo primero que tenemos que hacer es desmigajar o cortar el pan en pequeños trozos. 2.Entonces lo añadimos en un bol grande y agregamos la mantequilla derretida, los 4 huevos, el azúcar y la leche. 3.Se bate muy bien esta mezcla hasta que quede una masa uniforme y se deja que repose durante un mínimo e una hora. 4.Ponemos a precalentar el horno a 230 grados. 5.Enmantequillamos bien el recipiente que meteremos en el horno espolvoreando después un poco de harina, agregamos la mezcla y dejamos que se haga durante una hora y media aproximadamente.