Budín de Pan

Ingredientes:

Leche entera

300 cc.

Miga de pan lactal

150 gr.

Azúcar

80 gr.

Ralladura de naranja

1/2 de naranja

Esencia de vainilla

1 cdita.

Huevos

3

Fécula de maíz

2 cdas.

Caramelo líquido

a gusto

Procedimiento:

Calentar la leche en la Olla MicroCheff destapada 1 minuto a potencia máxima. Incorporar la miga de pan

Phoca PDF

desmenuzada, el azúcar, la ralladura de naranja, la vainilla y mezclar.
Batir los huevos con la fécula e incorporar a la preparación anterior.
Batir y cocinar 5 minutos a potencia máxima. Introducir un palillo y si gusta una consistencia más seca, cocinar 2 minutos más.
Desmoldar y decorar con caramelo líquido.
Opcional: decorar con pasas, frutas secas, chips de chocolate, etc.

Phoca PDF