BUDÍN DE PAN

INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 300 g de azúcar
- 60 ml de agua
- 250 g de miga de pan
- 750 ml de leche de vaca desnatada
- 4 unidades de yema de huevo
- 3 unidades de clara de huevo
- 0.5 unidad de limón
- 75 g de uvas pasas
- 5 g de nueces picadas
- 20 ml de coñac

LA PREPARACIÓN

- Caramelo para el molde:
- En una sartén, coloca 200 gramos de azúcar para el caramelo y humedece los bordes con el agua. Lleva a fuego bajo, hasta obtener un caramelo rubio. No mezcles para evitar que se cristalice el azúcar. Cubre el o los moldes elegidos y dejar enfriar hasta endurecer.
- Masa:
- Rompe la miga de pan con las manos en trozos pequeños, remoja con la leche y deja reposar toda una noche en la nevera.
- Mezcla las yemas y las claras con los 100 gramos de azúcar restante y desliga con la ayuda de un batidor.
- Agrega la ralladura de limón y mezcla hasta homogeneizar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 42.9 g	Grasas 3.6 g
Kcal 235	Proteinas 6.1 g

- Incorpora a la miga de pan ya hidratada, las nueces, las pasas de uva rubias, previamente hidratadas en el coñac y, por último, las yemas y las claras.
- Vuelca la preparación anterior en los moldes. Cocina a Baño de María en horno a temperatura media, hasta insertar el palillo y que éste salga limpio. Sirve, si se desea, acompañado de nata montada.