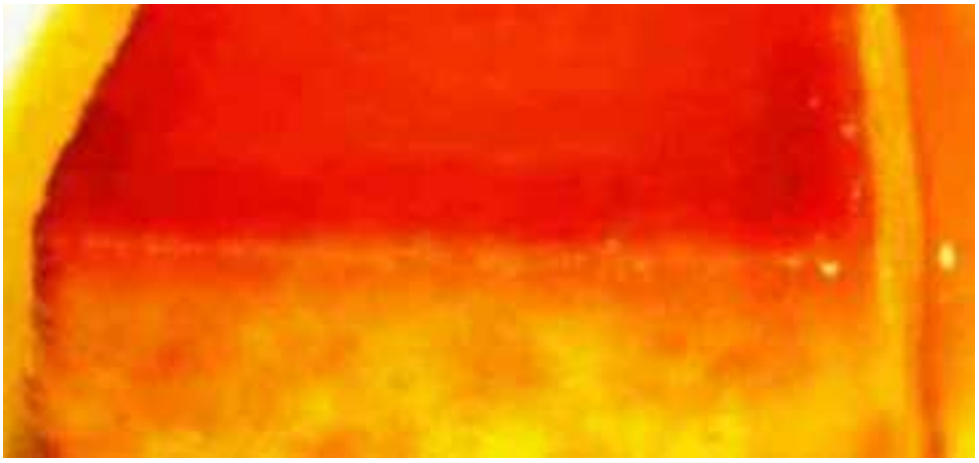
Receta de Pudin Casero De Pan

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre bastante fácil y muy sabroso, además sale muy económico pues se utiliza el pan sobrante del día anterior, espero que os guste.

Ingredientes

- Leche entera (medio litro)
- Cáscara de un limón
- Canela en rama (un palito)
- Huevos (cuatro)
- Pan del día anterior (125 grs)
- Azúcar (150 grs.)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 160 Grados
2. Preparar el caramelo en un cazo con el azúcar, un poquito de agua y unas gotas de limón, cubrir con él las paredes y el fondo de un molde
3. Poner la leche en una cacerola a fuego medio, añadir la cáscara de limón y el palito de canela y dejar al mínimo unos cinco o seis minutos
4. Trocear el pan y echarlo a la cacerola con la leche para que hierva y se ablande
5. Batir los huevos junto con el azúcar y añadirlo a la cacerola con el pan y la leche y pasarlo con la batidora hasta que quede una crema espesa
6. Volcar en el molde caramelizado y meter al horno al baño maría durante unos 50 minutos aproximadamente
7. Dejar enfriar en el frigorífico, desmoldar con cuidado y listo para comer
8. Si queréis podéis decorar con un poco de nata y... buen provecho!!!