



### INGREDIENTES

- 300 grs pan sobrante
- 500 ml leche deslactosada
- 50 grs pasas de uva
- ralladura de naranja
- 3 huevos
- 100 grs azúcar
- 5 ml esencia de vainilla

### para el caramelo

- 200 grs azúcar

### INSTRUCCIONES

- 1- Acaramelar la budinera
- 2- Cortar el pan en pequeños pedazos.
- 3- Cubrir con los huevos batidos con vainilla, leche, azúcar, y esencia de naranja. Dejar hidratar.
- 4- Pasar por procesadora, licuadora o mixer.
- 5- Colocar preparación en budinera, agregando las pasas de uva por encima y hundiendo algunas en la preparación.
- 6- Llevar a baño María en horno moderado durante 1 hora aproximadamente, hasta que al pasar un cuchillo sin sierra salga limpio.
- 7- Desmoldar y decorar con salsa de caramelo, frutos secos, frutas confitadas o como más te guste.
- 8- Acompañar con crema chantilly.

### MATERIALES / UTENSILIOS

- owl
- batidor de alambre
- balanza
- molde para horno
- cacerola
- cuchillo
- bandeja para baño maría



### NOTAS / OBSERVACIONES