

Pudin de pan jugoso

- Pastel de pan -



Ingredientes

- Molde de 18 x 20 cm
- 3 huevos M
- 500 ml de leche
- 100 g azúcar
- 250 g pan, croissant, bollos de leche...
- 100 g uvas pasas
- 1 rama de canela, naranja y limón
- Caramelo líquido

Dedicación: 10 minutos

Horneado: 30 minutos

Cantidad: 6 - 8 raciones



1 Comenzamos poniendo al fuego 1 litro de agua para hacer el baño maría. Calentamos a fuego medio la **leche** que aromatizamos con la rama de **canela** y la piel de media **naranja** y medio **limón**. Ponemos a calentar el horno a 200º C = 390º F. Echamos sobre el fondo del molde un poco de **caramelo líquido** o hacemos nuestro propio caramelo. Cortamos en tacos grandes el **pan** o los **bollos** colocándolos en un bol grande y añadiendo las **uvas pasas**. Una vez que hierva el agua la vertemos sobre una fuente de horno que sea más grande que el molde, en la que haremos el baño maría.

2 En cuanto rompa a hervir la leche, añadimos el **azúcar**, removemos hasta que se integre y apagamos el fuego. Vertemos la **leche** en el bol del pan a través de un colador, para evitar los restos de piel y canela y removemos para que se moje por igual. Batimos los **huevos** y los añadimos a la mezcla removiendo hasta que se integren. Vertemos la mezcla en el molde, repartimos y llevamos al horno. **Horneamos a 200º C durante unos 30 – 35 minutos**, con calor arriba y abajo. Pasado ese tiempo pinchamos con un palillo y si sale limpio lo retiramos del horno. Colocamos el molde sobre una rejilla y **dejamos que enfríe a temperatura ambiente y después en el frigorífico un par de horas**.

3 Una vez que ha enfriado ya se puede servir. Para desmoldarlo pasamos una puntilla por los bordes y volcamos sobre una fuente. Podemos cortar los bordes para que quede más bonito. Vertemos caramelo por encima y servimos. Puede acompañarse de unas **frutas frescas, nata montada, crema...**