

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Pudin de pan

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 1 l. de leche
- 200 gr. de pan
- 4 huevos
- 400 gr. de azúcar
- Canela
- Piel de limón
- Agua (una cucharada)

## Preparación

1. Precalienta el horno a 200°.
2. En el bol introduce la cucharada de agua con 30 gr. de azúcar, creando caramelo a 110 gr. sin moverlo.
3. Una vez esté tostado el caramelo vierte en el molde donde vayas a poner el pudin de pan.
4. Calienta la leche con la canela y el limón a 110° a velocidad programada 3, 15 minutos.
5. Pasados los 15 minutos en el bol que tengas el pan, incorpora el azúcar, la infusión de leche, la canela y el limón colándolo para evitar que caiga nada.
6. Deja reposar hasta que esté frío.
7. Una vez frío, incorpora los huevos y pásalo por el procesador de alimentos.
8. Vierte en el molde donde previamente pusiste el caramelo.
9. Introduce el molde en el horno al baño maría 200° durante 50-55 minutos.