

Budín de Pan

Luz Roldan
Puerto Rico

Porciones: 4-6 personas

Rinde: 7 tazas

Tiempo: 1:00 hora

Ingredientes

- 2 huevos
- ¾ de taza de miel
- 1 ½ cucharaditas de canela molida
- 1 cucharada de vainilla
- 1 lata de 12 onzas de leche evaporada sin grasa
- 1 taza de leche de coco "lite"
- 5 onzas de pan integral cortado en cubos (4 tazas)
- ½ taza de pasas de uva
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- 1 cucharada de azúcar moreno

Instrucciones

- ✦ Mientras tanto, precaliente el horno a 325° Fahrenheit.
- ✦ Bata los huevos, miel, canela y vainilla en un tazón grande.
- ✦ Incorpore la leche evaporada y la leche de coco.
- ✦ Agregue los cubos de pan y las pasas de uva y deje descansar 10 minutos.
- ✦ Cubra con una fina capa de rocío vegetal un molde antiadherente para horno de 2 cuartos.
- ✦ Vierta la mezcla en el molde preparado.
- ✦ Salpique con mantequilla derretida y espolvoree con azúcar moreno.
- ✦ Hornee durante 40 minutos o hasta que la superficie esté dorada e inflada.
- ✦ Sirva tibio.

¿Sabía Usted?

El pan integral, duro o fresco, sirve para hacer un delicioso budín de pan. La leche descremada contiene la misma cantidad de proteínas, calcio y vitamina D que la leche entera pero no contiene las grasas que obstruyen las arterias.