la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Budín de pan y calabaza

1h · 8 raciones · 394 kcal

Ingredientes

CARAMELO

- **200 gr** de azúcar
- **50 ml** agua

LECHE INFUSIONADA

- **1 litro** de leche
- **1 rama** de canela
- Piel de limón (evitando en lo posible la parte blanca que le da amargor)

BUDÍN

- Leche infusionada
- **200 gr** pan duro
- **6** huevos
- **180 gr** de azúcar
- **200 gr** de calabaza cocida (escurrida), también puede ser asada
- Esencia de vainilla

Elaboración

1. Empezamos con el caramelo, ponemos en un cazo el azúcar con el agua y lo dejamos a fuego medio alto hasta que coja color marrón, ni lo removemos ni lo tocamos, lo dejamos que se haga solo.
2. Lo pasamos al molde con cuidado de no quemarnos.
3. Ponemos en un cazo la leche, con la canela y piel de limón y llevamos a ebullición, una vez comienza a hervir, retiramos del fuego y tapamos.
4. Dejamos infusionar unos 15 minutos.
5. En un bol ponemos el pan duro cortado en cachitos y le añadimos la leche infusionada, lo dejamos que atempere y que el pan absorba la leche, unos 15 minutos.
6. En un bol ponemos los huevos, el azúcar, la leche infusionada, calabaza y la vainilla, y trituramos todo hasta que no queden grumos.
7. Lo pasamos al molde y este a su vez dentro de una bandeja que cubriremos con agua unos 2 cm de altura.
8. Horno precalentado a 190° con calor arriba y abajo sobre 1 hora.

9 Dejamos enfriar y lo pondremos mínimo de 2 horas en la nevera, preferiblemente toda la noche.

RECOMENDACIONES

Lo hemos decorado con cerezas en almíbar y hojas de menta

POR RACIÓN	11 g Proteínas	9 g Grasas	68 g Hidratos	1,2 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos