

EL COMEDOR ESCOLAR



Receta Pudín de pan (de rollos de canela)

Ingredientes



- Pan de sobra (baguette, brioche, molde, pan dulce, rollo de canela, pan de chocolate etc.)
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema de leche
- 3 huevos separados
- 4 cucharas de mantequilla (50 gr aprox.)
- 2-3 cucharas de azúcar
- Vainilla



TIPO DE COCINA:

FRANCESA

PROTEINA:

Huevos/Leche

DE PORCIONES:

4 porciones

TIEMPO DE EJECUCIÓN:

20 minutos + tiempo de horno

DIFICULTAD:

Fácil

S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:



300 726 0375
300 726 0119

Paso a paso

1. En esta receta en particular, utilizamos 4 rollos de canela de 3 días, osea todavía de buen sabor pero ya algo secos.
2. Los cortamos en trozos rústicos, bastante grandes de unos 4-5 cm de lado.
3. Los colocamos en una refractaria apta para horno.
4. Mezclamos la leche, crema de leche, mantequilla, azúcar blanca (la cantidad realmente depende del tipo de pan que utilizamos para nuestra preparación, en el caso de los rollos de canela que ya son dulces, solo usamos 2 cucharadas de azúcar) y vainilla.
5. Calentamos hasta que se derrita la mantequilla, luego agregamos las yemas con un batidor.
6. Mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.
7. Vertemos esta preparación sobre el pan, mezclamos y dejamos absorber este líquido por unos 15 minutos.
8. Opcional: agregar cubos de manzana, uva pasa, canela a la combinación de pan y leche.
9. Cocinamos en horno precalentado a 180 grados por 30 a 35 minutos o hasta que queda completamente horneado y dorado.
10. Mientras el molde está en el horno batimos las claras de huevo con el azúcar en polvo hasta obtener un merengue suave y brillante, con la ayuda de una cuchara o espátula esparcimos encima del molde de pan horneado formando una capa uniforme, lo horneamos hasta que el merengue se dore.

