

# Budín de pan peruano



12



2 timmar

## Ingredientes

- Un molde de pan blanco desmenuzado sin corteza
- 2dl de leche roja.
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 de cucharadita de clavo de olor en polvo
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 taza de azúcar rubia
- Ralladura de una naranja y un limón
- 4 huevos
- 50 gramos de manteca derretida
- 220 gramos de azúcar blanca para el caramelo
- 1 taza de pasas
- molde de 26 cm de diámetro con hueco en el medio

## Preparación

1. colocar el azúcar blanca en una olla y cuando este derretida se forma el caramelo. Retirar del fuego y bañar el molde para cubrir toda la base y los bordes hasta la mitad de la altura del molde.
2. Remojar las pasas en agua recién hervida por 15 minutos.
3. Calentar la leche en una olla a fuego medio bajo, cuando este tibia agregar la canela, las nuez moscada, el clavo de olor, la vainilla, el azúcar rubia y las ralladuras. Esperar que de un hervor y retirar del fuego..
4. Verter la mezcla de la leche caliente sobre el pan desmenuzado. Dejar reposar por 30 minutos. Luego triturar el pan remojado hasta obtener una masa.
5. Agregar a la masa de pan los huevos previamente batidos, la manteca derretida y las pasas. Mezclar bien .
6. Colocar la masa en el molde acaramelado. Llevar, en baño María, al horno precalentado en 180°C de 60 a 90 minutos o al introducir un palito, este salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar.
7. Desmoldar con cuidado y servir.

