Pudin de pan

TM-31
INGREDIENTES PARA 8 RACIONES:
Kcal/Ración 168
Tiempo de preparación: 5 min
Tiempo de espera: 1 h Tiempo total 2 h.

MOLDE

- Caramelo líquido para cubrir el molde

PUDIN

- 400 g de leche
- 100 g de azúcar
- 100 g de pan blanco sin corteza (del día anterior)
- 4 huevos (200 g)
- 1 cucharadita de vainilla liquida o de azúcar vainillado
- 30 g de pasas opcional
- 1000 g de agua para el vapor

PREPARACION:

- Carameliza las paredes y el fondo de un molde de aluminio de 1 litro de capacidad. Cerciórate que quepa en el recipiente Varoma. Reserva.

- Pon la leche y el azúcar en el vaso 2 min 90º Vel 2. Añade el pan en trozos y programa 30 seg Vel 3. Vierte la mezcla en un recipiente y reserva.

- Sin lavar el vaso, bate los huevos y la vainilla 15 seg Vel 3.
- Incorpora al vaso la mezcla de pan y leche y programa 15 seg Vel 3.
- Añade las pasas y mezcla con la espátula. Vierte la preparación en el molde caramelizado y ciérralo bien con su tapa o con papel de aluminio.
- Coloca el molde dentro del recipiente Varoma y pon 3 o 4 hojas de papel de cocina o un paño limpio encima para que absoba el exceso de humedad. Cierra el recipiente Varoma con su tapa.
- Vierte el agua en el vaso y programa 50 min Varoma Vel 2. Situa el recipiente Varoma en su posición.
- Transcurrido este tiempo, comprueba que el pudin está hecho introduciendo en el centro una aguja o brocheta, que deberá salir limpia. De no ser así, programa 5-8 min más.
- Deja enfriar y desmolda.

SUGERENCIA

Puedes cambiar las pasas por chocolate, dulce de membrillo o batata.

También puedes añadir nueces, o reemplazar el pan por suizos, roscón de Reyes, mediasnoches, …