

# PUDIN DE PAN O BOLLERIA

## INGREDIENTES: ( 8 raciones)

Caramelo liquido para cubrir el molde de 1 litro

### **Pudin:**

La piel de 1 limón sólo la parte amarilla

100 gr de azúcar

300 gr de leche

250 gr de pan sin corteza o bollería del día anterior, ensaimadas, toñas, etc....

4 huevos

100 gr de nata

1 cucharadita de vainilla liquida o azúcar vainillado

### **Vaso:**

1 litro de agua,

### **Preparación:**

Pulverice el azúcar con la piel de limón 20 seg Vel 10.

Incorpore la leche y ponga 2 min 90º Vel 2.

Añada el pan o las monas y triture 30 seg Velocidad 6. Vierta en un recipiente y reserve.

Ponga los huevos y bata 15 seg Vel 3. Añada la nata y la vainilla 10 seg Vel 3.

Incorpore la mezcla reservada y mezcle 30 seg Vel 3.

Vierta la mezcla en el molde con el caramelo y tape con tapa o papel de horno.

Cubra con papel de cocina o un paño para evitar que entre humedad en el molde.

Añada 1 litro de agua al vaso y programe 50 min Temp Varoma Vel 2

Pasado el tiempo pinche con una brocheta, tendrá que salir limpia si no es

Así programe unos minutos más.

Buen provecho!!!!

