



PUDDING DE PAN

Ingredientes:



250 g de pan del día anterior



0,5l de leche



100 g de azúcar



Aroma de vainilla o azúcar avainillador



30 ml de licor (opcional)



4 huevos



60 g de mantequilla



Caramelo

Preparación:

• Pon la leche en la olla. Selecciona el programa **Mi Modo**, ajustando la temperatura a 95°C y 1 minuto en el temporizador. Pulsa el botón de Inicio. Deja calentar la leche con la **tapa abierta**. Una vez que la leche esté caliente, viértela sobre el pan cortado. Remuévelo y deja que la mezcla se enfríe removiendo de vez en cuando.

• Derrite la mantequilla y resérvala.

• Cubre el molde donde se va hacer el pudín con el caramelo, unta bien las paredes con un pincel de cocina.

• Incorpora a la mezcla de pan el azúcar, la vainilla, el licor (si lo vas usar), los huevos batidos y la mantequilla derretida. Mézclalo todo con una cuchara de madera. Una vez bien mezclado échalo en el molde dónde tengas el caramelo y cierra bien la tapa.

• Añade 400 ml de agua en la olla del **AutoCook** e introduce el molde. **Cierra la tapa** del **AutoCook**, selecciona el programa **Al Vapor** y la opción **Largo. Bloquea la tapa** con el botón giratorio, para cocinar con la función expres, y ajusta 25 minutos en el temporizador. Pulsa el botón de **Inicio**.

• En cuanto suene la señal **abre la tapa**, saca el molde y deja que se enfríe hasta que llegue a temperatura ambiente. Guárdalo en el frigorífico durante unas 8-10 horas antes de desmoldar.

RACIONES: 8-10

Programa: Al vapor

Calorías por porción (con 12 porciones): 236 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook Pro - 20 min.

Consejo de Bosch:

Se trata una receta de aprovechamiento. Se podrá hacer también sustituyendo el pan por magdalenas, bizcochos o cualquier otro dulce que tengamos en casa. Puede que el pan que utilices absorba más líquido o menos de que se da en la receta. La masa resultante debe ser una papilla espesa una vez machacada. Si ves que necesita algo más de leche, añádela sin miedo. El pudding de pan está mucho más rico al día siguiente y si está bien frío mucho mejor.