



PUDÍN DE PAN Y MARGARINA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida  Desayuno  Postre

INGREDIENTES

- 75 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 250 gramos de pan blanco cortado en rebanadas
- 4 huevos
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema de leche
- 1 limón (rallar la cáscara y extraer el jugo)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 6 cucharadas de azúcar glass
- Pasas al gusto
- Chispas de chocolate al gusto
- Mermelada de frutos rojos

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, traigo una receta práctica que nos permitirá usar las sobras de pan que tenemos en casa. Lo mejor de todo es que servirán para un delicioso postre.

Comenzamos precalentando el horno a unos 180 °C y engrasando ligeramente una bandeja con un poco de Margarina sin sal La Villita. Batimos los huevos, la leche y la crema en un tazón. Mientras, en otro bowl, mezclamos el jugo y la ralladura de limón con el azúcar glass y la esencia de vainilla. Esta segunda mezcla la vamos a añadir a la primera y batimos suavemente hasta que todo se integre.

Untamos las rebanadas de pan con la margarina y luego cortamos el pan en pequeños cuadrados o en forma de triángulos, lo dejo a su gusto. En la bandeja engrasada vamos a esparcir un poco de las pasas y las cubrimos con trozos de pan. Vertimos por encima la mezcla de los huevos y presionamos ligeramente. Vamos a repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes y vamos a esparcir también las chispas de chocolate en cada capa.

Vamos a aplicar la técnica de baño María, es decir, vamos a colocar la bandeja con nuestra mezcla dentro de otra más grande y a ésta le vamos a colocar agua caliente hasta que cubra tres cuartas partes de la bandeja con el pudín. Amigas, durante este procedimiento debemos tener cuidado e introducir las dos bandejas suavemente en el horno, para hornear por unos 40 minutos.

Al retirar el pudín del horno, podemos usar mermelada para “pintarlo” por arriba, a mí me gusta mucho la de frutos rojos, pero ustedes pueden usar el sabor que más les guste.

¡A disfrutar de un merecido postre!