
Jul 27, 2018 | Escrito por Mariana Torrelles | 0

Foto: Informe21

Esta receta es ideal para aprovechar el **pan sobrante** de la comida, y en general, una buena forma de darle uso a algunos ingredientes antes de hacer la nueva compra. **No pierdas** la oportunidad de preparar esta delicia, un postre tradicional que a todos en casa les encantará.

INGREDIENTES:

½ litro de leche entera
4 huevos
6 cucharadas soperas de azúcar
¼ de pan del día anterior
Caramelo líquido

PASO A PASO:

Para comenzar, vamos a preparar el recipiente donde haremos el **pudín**, es preferible que éste sea de cristal para que no se pegue.

Ponemos en el fondo una capa fina de **caramelo** líquido, movemos bien el recipiente para que se extienda el caramelo por toda la superficie.

Calentamos el medio litro de leche, no es **necesario que hierva**, simplemente que adquiera algo de temperatura.

Necesitaremos un cuenco grande para preparar la mezcla, que sea apto para el microondas.

Ponemos la leche templada, añadimos los 4 huevos y el **azúcar**. Removemos bien.

Ahora vamos **incorporando** el pan, lo vamos desmenuzando con las manos, sin necesidad de que quede demasiado fino.

Batimos bien toda la mezcla con un tenedor y volcamos sobre el recipiente que habíamos preparado con el caramelo líquido.

Introducimos el pudín al microondas a máxima potencia durante unos **10 o 12 minutos**. Revisa de vez en cuando para **comprobar** si está listo.

Una vez que el pudín esté cuajado, dejamos templar a temperatura ambiente.

Cuando pierda el calor, introducimos al **frigorífico** hasta la hora de servir, al menos 2 horas. Antes de servirlo, tenemos que desmoldar el pudín, pasa la hoja de un cuchillo por los bordes para asegurarte de que no está pegado al envase.

Vuelca con cuidado sobre una fuente y tapa con papel film hasta la hora de tomar el pudín.

Categoría:

- [Variedades](#) [1]

Addthis:

Antetitulo: Para cerrar el viernes

Del día: No

Créditos: Informe21

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/pud%C3%ADn-de-pan-al-microondas>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/categoria/Variedades>