



## BUDIN DE PAN Y MANJAR NESTLÉ®

### Ingredientes

Para el caramelo

1 Taza de azúcar

¼ Taza de agua

Para el budín

6 Tazas de leche SVELTY®

6 Unidades de marraquetas

200 g de manjar NESTLÉ®

4 Huevos

1 ½ Taza de azúcar



Dificultad:  
Media



Porciones:  
15



Tiempo:  
45 minutos

### Preparación

1.- Prepara un caramelo juntando en una cacerola o sartén el azúcar con la media taza de agua fría, lleva a fuego medio hasta conseguir un caramelo rubio claro, retira del fuego y agrega las tres cucharadas de agua hirviendo (de una vez, no de a poco) En el caso que se cristalice vuelve al fuego para conseguir un buen resultado.

2.- Vierte el caramelo en una fuente extendida apta para horno o bien en moldes individuales, una vez listo déjalo a un lado. Aparte, entibia un poco la leche SVELTY®, déjala en un bowl junto con las marraquetas durante unos minutos hasta que se hidraten. Luego, pasa esta mezcla por la juguera junto con el manjar NESTLÉ®, los huevos y la azúcar en varias tandas hasta moler todo y conseguir una mezcla unificada.

3.- Vierte la preparación sobre el molde cubierto con el caramelo, cubre con papel metálico y lleva a horno precalentado a temperatura media-alta de 180°C, hornea durante 35 minutos aproximados hasta cuajar la

### Información Nutricional

Energía:	417 Kcal
Proteínas:	11.2 g
Grasa Total:	4.5 g
Colesterol:	60,7 mg
H. de Carbono:	82.0 g
Fibra Dietética:	2,5 g
Sodio:	480 mg

preparación. Una vez listo, retira del horno y deja enfriar, refrigera durante 2 horas, porciona y disfruta cuando gustes.

**Nota**

Si ves que la preparación se eleva en el centro, una vez que lo retires del horno aplana con la ayuda de un paño de cocina limpio presionando levemente hasta regular.

