



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 líquida

6 Unidades de marraquetas

200 g de manjar NESTLÉ®

4 Huevos

1 ½ Taza de azúcar



Dificultad:
Media



Porciones:
15



Tiempo:
45 minutos

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

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 líquida, 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

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.

