***Budín de pan***

***Ingredientes:***

\*\*\*\*\* (8 Pzas) Pan telera. (Pan Bolillo, pan dulce, pan de caja)
\*\*\*\*\* (1 Lata) Leche condensada.
1500 ml (1.5 Litros) Leche entera.
\*\*\*\*\* (4 Pzas) Huevo.
\*\*\*\*\* (3 Cdas) Extracto de vainilla.
125 g (½ Tza) Nuez picada.
\*\*\*\*\* (C/S) Canela en polvo. (Recién molida).

***Decoración:***

(C/S) Frutas. (Fresas, zarzamoras, moras, etc)
(C/N) Helado sabor vainilla.

***Procedimiento:***

Cortar en pequeños trozos el pan telera y colocar sobre un bowl grande.

Agregar los ingredientes restantes al bowl he incorporar ligeramente con ayuda de una espátula de madera. Dejar reposar la mezcla 10 minutos.

Engrasar y enharinar un molde de aproximadamente 22 cm. Verter la preparación en el molde.

Hornear a 180ªC por 35 minutos aproximadamente o hasta que el pan se eleve y tome un color dorado claro en la superficie

Dejar enfriar sobre una rejilla hasta que se encuentre tibio, desmoldar con cuidado.

***Sugerencias:***

Aunque en nuestra opinión personal la receta no queda con un sabor dulce, puedes sustituir la leche condensada con 1 ½ tazas de azúcar.

Si el pan se encuentra demasiado duro, recomendamos cortarlo lo más pequeño posible, ya que absorberá la leche más rápido.

Puede que al pinchar en el horneado se encuentre un poco húmedo, sin embargo, tomara consistencia a medida que se enfrié, el punto ideal para saber que está listo es la superficie dorada y que el budín crezca.

Puedes sustituir la nuez troceada por pasas naturales, pasas hidratadas con algún licor o con chispas de chocolate.