

www.lavidaesdulce.net

No sé como titular esta receta ya que es un budín por que tiene pan remojado, pero el croissant queda tan esponjoso y delicioso que casi no se nota que es pan, por lo que yo diría que puede ser también un postre, es tan, pero tan rica que se podría comer a cualquier hora, de desayuno, postre hora del té....cuando quieran. Yo recomiendo comérsela con un poco de crema batida sin azúcar para suavizarlo, les prometo que se van a lucir. Todos en mi casa quedaron vueltos locos y la verdad es que me encanto este postre, es botado de fácil y los ingredientes son fáciles de encontrar, ahora en verano es ideal para un día de playa, llegan todos muertos de hambre a las siete de la tarde, y si te esta esperando este budín calentito la vida de verdad que se pone de otro color, se agradece lo delicado y rico del plato y el olor a chocolate por toda la casa, además los implementos que se necesitan son básicos así que en cualquier casa de veraneo se puede hacer esta receta. No hay excusas a regalinear a todos!

Budin de Croissant y Chocolate

6 croissants picados en cuadrados
1 paquete de queso crema
1-1/3 taza de azúcar
4 huevos
2 cucharaditas de vainilla
2 tazas de leche
2 tazas de chips de chocolate amargo (puede ser semiamargo)

Precalentar el horno a 180 grados C preparar una fuente que pueda ir al horno con aceite en spray, reservar.

Poner los pedazos de croissant en la fuente, espolvorear con los chips de chocolate.

Batir el queso crema, el azúcar, los huevos y la vainilla en un bol o con una batidora eléctrica hasta que estén bien mezclados. Añadir la leche de a poco y mezclar bien. Poner la mezcla sobre los croissant, tapar con film y llevar al refrigerador por lo menos 30 minutos, se puede dejar toda Larrain noche para hacer el budín en la mañana Horneear de 35 a 40 minutos o hasta que esté cuajado, que se absorban los liquidos. Servir caliente con syrup y crema batida o simplemente solo!