



BUDÍN DE MANZANA EN MICROONDAS

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 3 huevos
- 2 cucharadas de vainilla
- 12 rebanadas de pan de caja, sin orillas
- 3 manzanas peladas y rebanadas finamente
- 6 cucharaditas de canela molida
- 6 cucharadas de azúcar mascabado
- 100 g de nuez picada
- Fresas, para decorar

Procedimiento:

1. Engrasa y enharina un molde cuadrado de vidrio y reserva.
2. Licúa la leche condensada, la leche evaporada, el huevo y la vainilla reserva.
3. Coloca 4 rebanadas de pan en el refractario y baña con un poco de la mezcla anterior, coloca una capa de manzanas y espolvorea 2 cucharadas de azúcar mascabado, 2 cucharaditas de canela y un poco de nuez. Repite este procedimiento hasta terminar con los ingredientes, quedando en la última capa únicamente el pan, azúcar mascabado, canela y la nuez. Tapa con papel adherente y hazle unos pequeños orificios.
4. Hornea en el microondas por 14 minutos, retira del horno y deja reposar por 5 minutos.
5. Ofrece decorando con las fresas.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	14 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6