

BUDIN DE ROMPOPE

Ingredientes:

- 4 huevos
- 1 taza de azúcar mascabado
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- ½ cucharadita de canela molida
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- 1 pizca de sal
- 2 tazas de leche (500 ml)
- 2 tazas de rompope (500 ml)
- 24 rebanadas de baguette del día anterior, cortadas en cubos
- 1 taza de nuez picada
- 2 cucharadas de azúcar mascabado

Procedimiento:

Horno Precaentado a 210° C

1. Mezcla con un batidor de globo los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla, la canela, la nuez moscada y la sal agrega la leche y el rompope, integra y añade el pan, incorpora perfectamente hasta que se humedezca el pan.
2. Vierte la mitad de la mezcla anterior a un molde previamente engrasado y enharinado, cubre con la mitad de la nuez y agrega el pan y la nuez restante espolvorea la superficie con las dos cucharadas de azúcar mascabado. Deja reposar por 30 minutos, aplastando ligeramente el pan, para que se humedezca por completo.
3. Hornea a baño María por 60 minutos o hasta que dore ligeramente y al introducir un palillo de madera este salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y ofrece decorando con azúcar glass.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de Horneado:

60 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6

