



## BUDÍN DE PAN CON MANZANA Y ALMENDRAS

### Ingredientes:

#### Ingredientes

300 g de pan bolillo en trozos  
500 ml de leche caliente  
50 g de mantequilla sin sal  
75 g de azúcar  
½ cucharada de canela en polvo  
2 cucharadas de fécula de maíz  
2 manzanas en cubos pequeños  
5 piezas de huevo  
60 g de almendra en láminas para decorar

#### Para el caramelo:

100 g de azúcar  
½ pieza de limón (sólo jugo)

Horno precalentado: 180C

### Procedimiento:

1. En un tazón humedece el bolillo con la leche y agrega la mantequilla, el azúcar, la canela, la fécula de maíz y los cubos de manzana. Mezcla perfectamente. Posteriormente incorpora los huevos y vuelve a mezclar. Reserva.
2. Sobre una cazuela a fuego bajo, coloca el azúcar y el jugo de limón y deja que se fundan hasta que se forme un caramelo. Rápidamente vierte sobre un molde distribuyendo bien sobre la base del mismo.

- 
3. Vierte la preparación del pan y hornea durante 1 hora a 180 °C.
  4. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.
  5. Sirve y presenta decorando con almendras.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	1 hora
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	12