



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.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	12