



BUDIN DE PAN CON NUTELLA®

Otros | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Todo el año

👩🍳👨🍳👩🍳 | 30 minutos ⌚ | 🍷🍷🍷

Se obtiene: Para 9 personas

Ración: Cuadrado de 1 X 7 cm

INGREDIENTES

- 3 huevos enteros
- 227 g de crema espesa
- 227 g de leche entera
- 170 g de azúcar granulado
- 5 g de sal
- 18 g de extracto de vainilla
- 960 ml de pan duro cortado en dados
- 160 g de Nutella®

PREPARACIÓN

MÉTODO:

Mezcla los huevos, la crema espesa, la leche, la sal, el azúcar y el extracto de vainilla.

Incorpora el pan duro y pasa la mezcla a una fuente de 23 x 23 cm con mantequilla.

Hornea a 180°C durante 30 o 35 minutos. Saca del horno, cuando el budin haya crecido y su interior haya llegado a al menos 65°C.

Enfría el budin y corta en nueve cuadrados. Cuando esté listo para servir, calienta un cuadrado el microondas durante 45 segundos a potencia alta.

Decora con 18 g de Nutella®. Sirve inmediatamente.