

Pudin de Pan

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Pudin de pan, bayat ekmeği süt ve tarçınla hazırlanan, üstüne karamel, içi nemli bir Küba ev tatlısıdır.

Malzemeler

- 5 dilim Bayat ekmeği
- 2 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Ekmeği küp doğrayıp sütlü karışımında 15 dakika bekletin.
- Yumurta, şeker ve tarçın ekleyip karıştırın.
- Karışımı ağlanmış kalıba dökün.
- Tatlıyı 180°C'de 26 dakika pişirin.
- Pudingi 20 dakika dinlendirin, dilimler dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Ekmeği sütlü karışımın dinlendirmesi pudinin kuru kalmadan form tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tatlıyı sıcak olarak servis yapın, üstüne karamel gezdirip kahveyle verin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta