

Pudín de Pan

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Pudín de pan, bayat ekmeği süt ve tarçınla hazırlanan, üstüne karamel ve 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

- Bayat ekmeği ufalayın, süt, yumurta, şeker ve tarçınla karıştırın.
- Karışım ekmeği tamamen yumuşayana kadar 10 dakika bekletin.
- Harcı yağlanmış kalıba döküp yüzeyini düzleyin.
- Önceden 180°C ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.
- Tatlıyı fırından çıkarıp soğuyunca servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği süzgeçten geçirmek pudinin kuru kalmadan form tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tatlıyı sıcak olarak, üstüne karamel gezdirip kahveyle verin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta