

El Budín de Pan



El Ingrediente

6 Rebanadas Día Viejo Pan
2 cucharadas Mantequilla,
desmenuzada Raisins
(opcional)
4 Huevos, batido sacadas
2 tazas de leche
3/4 taza de azúcar blanco
1 cucharadita. Canela
molida
1 cucharadita de extracto
de vainilla



Las Indicaciones

1. Precaliente el horno a 350o F.
2. Divida el pan en trozos pequeños en una bandeja de hornear cuadrada de 8". Rocía la mantequilla derretida o la margarina sobre el pan. Espolvorea pasas.
3. En un tazón mediano, combine los huevos, la leche, el azúcar, la canela y la vainilla. Batir hasta que esté nado. Vierta sobre el pan y empuje ligeramente hacia abajo con un tenedor hasta que el pan esté cubierto y absorbiendo la mezcla de huevo.
4. Hornee en el horno precalentado durante 45 minutos o hasta que la parte superior vuelva a bloquear cuando se golpee ligeramente.