

**Budino di pane - Categoria Dolce/dessert - Tempo 70 min - Difficoltà Media - Calorie 470 - Cottura Bagnomaria**

Categoria : Dolce

Pubblicato da [G.P.](#) in 16/11/2010

**Categoria Dolce/dessert - Tempo 70 min - Difficoltà Media - Calorie 470 - Cottura Bagnomaria - Budino di pane**

Budino di pane



■ Categoria Dolce/dessert ■  
■ Difficoltà Media ■  
■ Cottura Bagnomaria ■  
■ Fontefotografia del 2008 ■

Ingredienti

->Zucchero a velo 30 gr

- >Zucchero semolato 150 gr
- >Burro 70 gr
- >Latte 1 lt
- >Rhum 1 bicchieri
- >Tuorlo 6 numero
- >Uva sultanina/uvetta uva secca 100 gr
- >Pancarre' 8 fette
- >Vanilina 1 bustina

## Preparazione

- 8 fette di pancarré
  - 1 l di latte
  - 6 tuorli
  - 150 g di zucchero semolato
  - 100 g di uvetta
  - 1 bicchiere di rum
  - 1 bustina di vanillina
  - 70 g di burro
  - 30 g di zucchero a velo
- 
- Sciacquate l'uvetta e fatela rinvenire per 20 minuti in una ciotola con il rum; nel frattempo scaldate il latte senza fargli raggiungere l'ebollizione.
  - Togliete la crosta al pancarré e friggetelo in 50 g di burro facendolo dorare sui due lati, senza farlo scurire.
  - Montate i tuorli con lo zucchero semolato fino a quando diventeranno gonfi e lucidi, unite il latte caldo, la vanillina e fate addensare sul fuoco per 10 minuti mescolando con un cucchiaino di legno.
  - Sistemate qualche fetta di pane sul fondo di uno stampo da plum cake imburato, disponete l'uvetta e coprite con la crema di uova, quindi ripetete gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Versate la

crema restante e fate cuocere per 30 minuti a bagnomaria in forno caldo a 180 °C.

- Lasciate raffreddare, capovolgete sul piatto di portata e servite spolverizzato con lo zucchero a velo.