



# Budino Bread 'n' Butter

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	30 Min.
Tempo di cottura	38 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair HSE dal 2015

## Preparazione

- 2 CM di burro
- 6 uova
- 200 g di zucchero
- 250 ml di latte
- 500 ml di panna
- 250 ml di doppia panna
- 1 baccello di vaniglia

Imburrare bene lo stampo con il burro. Raschiare il contenuto del baccello di vaniglia. Amalgamare accuratamente uova, zucchero, latte, panna, doppia panna e semi di vaniglia con un frullatore a immersione.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda umida**

- 1 baguette, circa 260-350 g

Tagliare la baguette in circa 24 fettine sottili oblique e disporle nello stampo in porcellana imburrato sovrapponendole parzialmente. Versare lentamente il composto con le uova sulle fettine di baguette predisposte. Lasciare assorbire fino a quando il pane non è completamente inzuppato e morbido. Trasferire lo stampo sulla griglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare l'alimento**

**Aria calda umida 180 °C per 38 Min.**

- zucchero a velo

Terminata la cottura spolverare il budino con zucchero a velo. Servire tiepido.

## Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Griglia





## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

