Budino Bread 'n' Butter

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	30 Min.
Tempo di cottura	38 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair SE 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