La ricetta del Budino di Pane

Autore: Redazione

Data: 06 Febbraio 2020

Il **budino di pane** è un'altra di quelle ricette ingegnose, perfette per riutilizzare il pane raffermo. Prepararlo è molto semplice. Si tratta di una **rivisitazione** di un classico dolce britannico, il Pudding, che si prepara con latte, uvetta, zucchero e uova. Gli ingredienti sono semplici, il risultato assicurato. Ecco come fare.

Ricetta budino di pane

Ingredienti

- 500 ml di latte
- 150 g di pane raffermo
- 30 g di uvetta

- 30 g di burro
- 160 g di zucchero
- 3 uova
- 1 bustina di vanillina

Procedimento

1. Tagliate il pane raffermo con un coltello seghettato e ricavate dei cubetti.
2. Mettete il pane ad ammollarsi nel latte.
3. Strizzatelo e mettetelo in una ciotola capiente.
4. Unite tutti gli altri ingredienti: uova, burro, zucchero, uvetta e vaniglia.
5. Amalgamate bene, quindi imburrate una pirofila e versate il composto.
6. Cuocete in forno a 180°C per circa 40 minuti.
7. Una volta pronto, tagliate le porzioni e decoratele come preferite.

Buon appetito!

Foto Flickr

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/budino-di-pane-ricetta/

Generato il 13/11/2026