



Budín de piña y orejones

Categoría: Postre

Un postre delicioso para disfrutar esta temporada



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 rabanadas de Piña en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 3 pzas de Bolillos cortados en cubos
- 1 taza de Leche
- 1 taza de Almíbar de la piña
- 3 cdas de Mantequilla derretida
- 4 pzas de Huevos
- 135 g de Azúcar
- 1/2 cdta de Canela molida
- 1/2 cdta de Extracto de vainilla
- 1/2 taza de Orejones de fruta mixta picados
- 1 taza de Agua



Preparación

1. Cortar la piña en cubos
2. Mezclar los cubos de bolillo con la leche, el almíbar, la mantequilla, los huevos, el azúcar, la canela y la vainilla. Agregar los orejones picados, los cubos de piña y mezclar.
3. Verter la mezcla en un molde para hornear cubierto con caramelo. Tapar con papel aluminio.
4. Hornear a baño María con el agua a 180 °C por 1 hr, retirar del horno y dejar enfriar. Refrigerar hasta que esté completamente frío y desmoldar.
5. Servir y decorar con cubos de piña y orejones.