Pudín de Pan de Calabaza

⏱️ 70 minutos

Más fresco... ninguno.

Ingredientes:

- 1 paquete Pan de Calabaza Pan Pepín
- 3 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de leche regular
- Azúcar a gusto
- Canela a gusto
- Extrato de vainilla a gusto
- Mantecado de vainilla a gusto
- Nueces de preferencia



Procedimiento:

1. **Prepara el horno**: Precalienta el horno a 350 °F.
2. **Prepara el pan**: Corta el Pan de Calabaza en trozos pequeños y colócalos en un recipiente grande.
3. **Añade los ingredientes**: Incorpora los huevos, la leche evaporada, la leche regular, el azúcar, la canela y el extracto de vainilla.
4. **Mezcla**: Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una preparación uniforme y bien integrada.
5. **Prepara el caramelo**: Coloca azúcar en el fondo del molde y calienta hasta que se derrita y tome un color dorado, cubriendo el fondo del molde.
6. **Añade la mezcla**: Vierte la mezcla de Pan de Calabaza sobre el caramelo y distribúyela uniformemente.
7. **Hornea**: Lleva al horno y hornea a 350 °F por aproximadamente 40 minutos, o hasta que el pudín esté firme.
8. **Deja enfriar**: Retira del horno y deja reposar unos minutos antes de desmoldar.
9. **Sirve**: Desmolda cuidadosamente, dejando que el caramelo cubra la parte superior.
10. **Decora**: Coloca mantecado a gusto y un toque de nueces para decorar.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo: @panpepinpr Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.