

## BUDINO DI PANE

### Ingredienti

- 3 uova
- latte (250ml)
- zucchero (300gr)
- uvetta (50gr)
- buccia di limone
- 1 mela
- limoncello (1ml)
- pane raffermo (300gr)
- vaniglia (1gr)

### Come si prepara

Ridurre il pane a pezzetti e metterlo in ammollo con il latte in una ciotola.

Unire al pane gli altri ingredienti tranne la mela e 200 gr di zucchero per il caramello.

Far caramellare lo zucchero e versarlo sul fondo di uno stampo dai bordi alti.

Sbucciare la mela a fettine sottili e disporle a raggio sul caramello.

Riempire lo stampo con l'impasto, livellarne la superficie e cuocere a 170 gradi per una ventina di minuti.

Far raffreddare leggermente e capovolgere su un piatto di portata.

**Difficoltà: 2**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	234 kcal 980 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

occasioni speciali, dolci al cucchiaio, mele, budino di pane



