Budino di pane con uvette

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 6	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 6 persone

- 150 gr burro Despar
- 330 gr pancarrÃ© Despar
- 100 gr uvetta sultanina
- 80 gr uvetta golden gigante
- 200 gr zucchero semolato Despar
- 500 ml latte intero Despar
- 400 ml panna fresca
- 5 uova freschissime
- 1 pizzico di sale
- 1 fialetta di essenza di vaniglia
- q.b. buccia di limone biologico grattugiata
- q.b. zucchero a velo Despar

Preparazione

1 - Un ora prima di iniziare la preparazione, mettete a bagno le uvette in acqua tiepida e togliete il burro dal frigorifero.

2 - Togliete nel frattempo la crosta alle fette di pancarré, imburratele abbondantemente da entrambe le parti e disponetene uno strato sul fondo di una grande pirofila imburrata (potete tagliare le fette in due o come è più utile per meglio sistemarle).

3 - Cospargetele con 2/3 delle uvette e proseguite ad alternare pane e uvette.

4 - In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero e, mescolando, aggiungete a poco a poco il latte, la panna, l’essenza di vaniglia, la buccia di limone e le uvette rimaste. Versate il composto sul pane.

5 - Lasciate riposare per 30 minuti o fino a quando il pane ha assorbito la crema. Coprite il recipiente con un foglio d'alluminio e ponete in forno preriscaldato a 180 gradi per 45 minuti.

6 - Togliete l'alluminio e continuate la cottura per altri 15 minuti.

7 - Per avere una bella crosticina, cospargete il dolce, dopo la cottura con poco zucchero semolato e ponete sotto il grill per alcuni minuti.

8 - Servite tiepido dopo averlo cosparso di zucchero a velo.

9 - Un “confort food” per l’estate che finisce, magari quando avrete voglia di coccolarvi un po’ !!

10 - Una delizia... da Despar!!