



# Budino Bread 'n' Butter

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di riposo 30 Min.  
Tempo di cottura 38 Min.  
Porzioni 8  
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

## Preparazione

2 CM di burro  
6 uova  
200 g di zucchero  
250 ml di latte  
500 ml di panna  
250 ml di doppia panna  
1 baccello di vaniglia

Imburrare bene lo stampo con il burro. Raschiare il contenuto del baccello di vaniglia. Amalgamare accuratamente uova, zucchero, latte, panna, doppia panna e semi di vaniglia con un frullatore a immersione.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda umida**

1 baguette, circa 260-350 g

Tagliare la baguette in circa 24 fettine sottili oblique e disporle nello stampo in porcellana imburato sovrapponendole parzialmente. Versare lentamente il composto con le uova sulle fettine di baguette predisposte. Lasciare assorbire fino a quando il pane non è completamente inzuppato e morbido. Trasferire lo stampo sulla griglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare l'alimento**

**Aria calda umida 180 °C per 38 Min.**

zucchero a velo

Terminata la cottura spolverare il budino con zucchero a velo. Servire tiepido.

## Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Griglia

