

# Cómo hacer un rico postre a base de pan

15/03/2024



Tirar alimentos contribuye al desperdicio alimentario, un problema ambiental y ético. Aprovechar el pan viejo ayuda a reducir este desperdicio y a ser más consciente de tu impacto en el medio ambiente. Después que descubrí esta receta ¡Nunca volví a tirar el pan!

El pan viejo puede ser la base de muchas recetas creativas. Desde sopas hasta ensaladas, y desde pudines hasta postres como el budín de pan, hay muchas formas de transformar el pan duro en platos deliciosos.

Al ser consciente de la vida útil de tus alimentos y encontrar formas de aprovecharlos, desarrollas una mayor consciencia sobre el consumo responsable y la gestión de alimentos en tu hogar.

Encontrar maneras de no tirar el pan no solo es beneficioso para el medio ambiente, sino que también puede proporcionar beneficios económicos, culinarios y comunitarios. La

creatividad en la cocina y la conciencia sobre el desperdicio alimentario son clave para maximizar el uso de los alimentos en el hogar.

## **Ingredientes que después que descubrí esta receta ¡Nunca volví a tirar el pan!**

- 4 panes
- 3 huevos
- 500 ml de leche
- 200 ml de leche de coco
- 400 gramos de leche condensada
- 1/2 taza de azúcar

## **Procedimiento**

1. Cortaremos 4 panes. Los cortaremos tan gruesos como un dedo.
2. A continuación, añadiremos las rebanadas de pan dentro de una bandeja de horno untada con manteca y espolvoreada con harina de trigo. En una licuadora agregaremos 3 huevos, 500 ml de leche, 200ml de leche de coco, 400 gramos de leche condensada, 1/2 taza de azúcar y batiremos muy bien estos ingredientes hasta que se convierta en una mezcla homogénea.
3. Vertemos la mezcla de la licuadora sobre el pan.
4. Para darle un sabor muy especial, podemos rallar por encima un poco de chocolate pero es opcional.
5. Lo llevaremos al horno precalentado a 180°C durante 50 minutos.
6. Nuestro budin de pan horneado ya está listo.
7. Lo pondremos en el refrigerador por 2 horas o hasta que esté completamente listo.

Fuente: /[www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)