

El ingrediente secreto de Luisana Lopilato para un budín de pan sin harinas, un postre fit y sabroso

26/03/2025



Desde que Luisana Lopilato y Michael Bublé están comprometidos, ambos aprovechan el tiempo para disfrutar de algunas tradiciones típicas porteñas y de algunas salidas turísticas. Uno de los pasatiempos de la pareja es cocinar juntos. Durante la cuarentena del 2020, Lopilato y Bublé hacían vivos en sus cuentas oficiales de Instagram para compartir con sus seguidores, los exquisitos platos que cocinaban.

La pareja compartía sus fáciles recetas que hacían en casa. Una de ellas, se trataba de **cómo hacer budín de pan sin harinas**. Ambos dijeron que para crear este postre dulce, se puede hacer con muy pocos ingredientes. El secreto de la pareja es **reemplazar el pan por galletas de arroz**.

Ingredientes para hacer un budín sin harinas

- 150g de galletas de arroz.
- 100g de azúcar.
- Ralladura de 1 limón.
- 750 ml de leche.
- 4 huevos.
- Endulzante stevia o edulcorante.
- **Opcional:** 100g de pasas de uvas sin semillas.
- **Opcional:** 100g de nueces.

Preparación para hacer el budín sin harinas



El ingrediente secreto de Luisana Lopilato para un budín de pan sin harinas, un postre fit y sabroso

Para preparar el budín sin harinas correctamente hay que empezar por **partir las galletas de arroz en trozos**. Una vez que estén partidas en pequeños trozos, hay que llenar con **leche** un bowl para incorporarlas. Además, hay que agregar unas gotas de **esencia de vainilla**. Luego, se deben esperar

aproximadamente 20 minutos para que las galletas estén bien **húmedas**, para lograr una mezcla bien integrada. Entretanto, deberás **precalentar el horno por 30 o 40 minutos**.

Mientras tanto, en otro **bowl**, hay que mezclar los **4 huevos** con el **edulcorante** y la **ralladura de limón**. Una vez mezclados estos ingredientes, hay que agregar la mezcla de galletas de arroz ya procesada. Es opcional agregarle las pasas de uvas sin semillas o las nueces.

Una vez combinadas las dos mezclas y que estén bien integradas una a la otra, se deberá **bañarla en caramelo**. Luego, hay que pasar toda esta preparación en una **budínera** para llevarla al horno precalentado por unos 30 a 40 minutos.

Fuente: Radio Mitre