



## Budín de Bay Biscuits con pasas y manzanas

### CANTIDAD DE PORCIONES

8-10 porciones

### INGREDIENTES

- 2 y ½ tazas de bay biscuits rotos
- 1 y ½ tazas de crema de leche
- 1 y ½ tazas de leche
- 3 huevos
- 2 yemas
- ¾ taza de azúcar
- 1 taza de manzanas cortadas en cubos
- Jugo de 1 limón
- Pizca de canela
- ½ taza de pasas de uva
- 50 grs de nueces

### PREPARACIÓN

- \* Colocar los bay biscuits rotos junto con las manzanas y las pasas de uva sobre una fuente o pirex o en compo-terras individuales aptas para llevar al horno y reservar.
- \* Mezclar la leche con la crema en una cacerolita y llevar al fuego hasta que rompa hervor.
- \* Mezclar los huevos con las yemas, el azúcar y la canela.
- \* Verter la leche aún tibia sobre los huevos revolviendo.
- \* Con la ayuda de un tamiz, colar y verter sobre una fuente o pyrex, inclusive compo-terras y llenar hasta ¾ de la capa-cidad de las mismas.
- \* Llevar a horno a baño maría por 20-25 minutos las indi-viduales y por 45-50 minutos la fuente, tapado con papel aluminio. O hasta que la superficie este consistente.
- \* Dejar enfriar, si queremos desmoldar, espolvorear con canela y nueces picadas y servir.