

# Budín de Pan con Salsa de Vainilla

Sirve: 6 Porciones

Una salsa de vainilla le da a este budín preparado sobre la estufa una dulzura extra.

## Ingredientes

- 1 **cucharada** margarina
- 5 rebanadas de pan integral
- 3 huevos
- 1/3 **taza** azúcar
- 1 **pizca** sal
- 2 **tazas** leche sin grasa
- 1 **cucharadita** extracto de vainilla
- 1/4 **taza** pasitas
- 1 **cucharadita** canela (y/o nuez moscada)
  
- 1 **cucharada** fécula de maíz
- 1/3 **taza** azúcar
- 1 **taza** agua
- 1 **cucharada** margarina (o mantequilla)
- 1 1/2 **cucharaditas** extracto de vainilla

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>266</b>
<b>Grasa total</b>	<b>7 g</b>
Grasa saturada	2 g
Colesterol	95 mg
<b>Sodio</b>	<b>309 mg</b>
<b>Total de Carbohidrato</b>	<b>43 g</b>
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	32 g
Azúcares Añadidas incluidas	22 g
<b>Proteínas</b>	<b>9 g</b>
Vitamina D	40 IU
Calcio	144 mg
Hierro	1 mg
Potasio	266 mg

N/A - Información no está disponible

## MiPlato Grupos de Alimentos

	Granos	1 onza
	Alimentos que contienen proteínas	1/2 onza
	Lácteo	1/4 taza

## Preparación

1. Derrita la margarina en una sartén mediana.
2. Corte el pan en pedazos y extienda en el sartén.
3. Bata los huevos e incorpore el azúcar, sal, leche calientita, y vainilla. Agregue las pasitas sobre el pan y vierta la mezcla con los huevos sobre lo anterior.
4. Cubra y cocine a fuego muy bajo durante 20 minutos.
5. El budín está listo cuando la natilla está cuajada en la parte de enmedio.
6. Deje enfriar en la sartén.
7. Prepare la salsa de vainilla mientras deja enfriar el budín.
8. Combine la fécula de maíz y el azúcar en una sartén pequeña. Agregue el agua lentamente revolviendo bien al mismo tiempo.
9. Cocine hasta que la mezcla se ponga espesa y clara, agite constantemente.
10. Agregue la margarina y la vainilla hasta que la margarina se derrita.
11. Con una cuchara, sirva un poco de la salsa sobre los pedazos individuales de budín de pan.
12. Refrigere lo que sobre del budín y la salsa hasta dos horas después de haberse preparado.

Washington State University Extension, Favorite Recipes for Family Meals