

# Budín de dulce de leche y manzanas



## Ingredientes

- 250 g de dulce de leche
- 500 cc de crema
- 4 huevos
- 200 g de azúcar
- 1 cucharada de fécula de maíz
- Canela a gusto
- 600 g de miga de pan
- 2 tazas de puré de manzanas

## Preparación

- Mezclar la miga de pan con la crema de leche.
- Aparte mezclar los huevos con el dulce de leche, el almidón de maíz, el azúcar y la canela.
- Unir con la mezcla de pan y crema de leche.
- Agregar el puré de manzanas.
- En un molde de budín previamente enmantecado, colocar la mezcla y hornear 50 minutos a baño María a 160 °C.
- Dejar enfriar antes de desmoldar.
- Se puede comer tibio o frío.