

Receta de colegial o budín de pan chileno



Receta de colegial o budín de pan chileno

El colegial o budín de pan dulce es un **postre clásico de la gastronomía nacional**, muy rico, económico y fácil de preparar.

¿Cómo hacer colegial o budín de pan?

Preparar un colegial es una forma perfecta de aprovechar habitualmente **el pan que se ha puesto duro** y utilizarlo para preparar un delicioso budín dulce ya sea como postre o colación.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 30 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de colegial o budín de pan

Ingredientes

- 500 ml de leche
- 400 g de azúcar
- 100 g de pasas
- 30 g de [mermelada](#) a gusto (2 cucharadas)
- 5 [marrasquetas](#) frescas o añejas
- 4 huevos
- 2 g de canela en polvo ($\frac{1}{2}$ cucharadita)
- 2 ml de esencia de vainilla ($\frac{1}{2}$ cucharadita)
- 1 manzana rallada
- 1 cucharadita ralladura de cáscara de naranja

Preparación

- **1.** En un bol mediano añadir la leche y remojar el pan desmenuzado con la mano, agregar 200 gramos de azúcar, los huevos, la canela, la esencia de vainilla y mezclar todo, incorporar la ralladura de naranja y reposar por 60 minutos.
- **2.** Volver a mezclar todo hasta obtener una mezcla homogénea sin trozos enteros de pan, agregar 2 cucharadas de mermelada a gusto, las pasas y la manzana

rallada.

- 3. Verter 200 g de azúcar en una sartén antiadherente, calentar a fuego bajo moviendo constantemente hasta formar un caramelo y distribuirlo luego sobre toda la superficie interior de una budinera.
- 4. Pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por al menos 10 minutos.
- 5. Verter la mezcla en la budinera y asentarla con suaves golpes en la base, llevar al horno pre-calentado y cocinar por unos 30 minutos o hasta que al insertar un mondadientes de madera este salga seco. Retirar del horno, entibiar unos minutos, desmoldar y enfriar por completo.
- 6. Servir el colegial en rebanadas o trozos rectangulares, opcionalmente bañados en mermelada a gusto.

Recomendamos

[Receta de budín de acelgas](#)

[Receta de chumbeque](#)