



BREAD PUDDING



Ingredients

- 5 slices bread, white or wheat
- 2 tablespoons margarine or butter
- 1/4 teaspoon cinnamon
- 1/3 cup sugar
- 1/2 cup raisins
- 3 eggs or 1 egg + 2 egg whites)
- 1 1/2 cups non-fat milk
- 1/4 teaspoon salt
- 1 teaspoon vanilla extract

Turn your leftover bread into a warm and comforting dessert with this recipe!

Serves: 6

Instructions

1. Spread one side of bread with margarine or butter. Sprinkle with cinnamon. Cut into 1-inch cubes.
2. In lightly sprayed casserole dish, combine bread, sugar, and raisins. Then follow microwave or oven method below.

Microwave Method:

1. In a bowl, blend eggs, milk, salt, and vanilla. Pour liquid over bread mixture; lightly blend.
2. Cover, microwave on HIGH for 5 minutes. Turn dish 1/4 turn. Microwave on HIGH for 3-5 minutes longer (pudding is done when edges are firm and center is almost set).
3. Let sit covered for 10 minutes before serving. Serve warm or cold. Refrigerate leftovers.

Oven Method:

1. Preheat oven to 350° F. In a bowl, blend eggs, 2 cups (instead of 1 1/4 cups for microwaving) milk, salt, and vanilla. Pour liquid over bread mixture; lightly blend.
2. Bake uncovered for 1 hour (pudding is done when a table knife inserted in the pudding comes out clean).
3. Serve warm or cold. Refrigerate leftovers.



This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP).
Created by Mackenzie Lane UConn Dietetics student.

This institution is an equal opportunity provider.





BUDÍN DE PAN

Ingredientes

- 5 rebanadas pan, blanco o integral
- 2 cucharadas margarina o mantequilla
- 1/4 cucharadita canela
- 1/3 taza azúcar, blanca o morena
- 1/2 taza pasitas
- 3 huevos (o 1 huevo más 2 claras de huevo)
- 1 1/2 tazas leche descremada
- 1/4 cucharadita sal
- 1 cucharadita extracto de vainilla

Sirve: 6

Instrucciones

1. Unte margarina o mantequilla por un lado de las rebanadas de pan. Espolvoree con canela.
2. Corte las rebanadas de pan en cubitos de 1 pulgada.
3. En una cacerola ligeramente engrasada, combine el pan, azúcar y pasitas. Luego siga los pasos para microondas o para horno que se detallan abajo.

Método de microondas:

1. En un tazón, mezcle los huevos, leche, sal y vainilla. Vierta esta mezcla sobre el pan; mezcle ligeramente.
2. Cubra el tazón, coloque en el microondas a máxima potencia durante 5 minutos. Gire el recipiente 1/4 de rueda. Cocine en el microondas otros 3-5 minutos (el budín está listo cuando las orillas están firmes y el centro está casi cuajado).
3. Deje reposar durante 10 minutos antes de servir. Sirva calentito o frío. Refrigere los sobrantes.

Método del horno:

1. Precaliente el horno a 350°F. En un tazón, licúe los huevos, 2 tazas de leche (en lugar de 1 1/4 de taza que utilizaría en el microondas), sal, y vainilla. Vierta la mezcla líquida sobre la mezcla de pan; mezcle ligeramente.
2. Hornee sin cubrir durante 1 hora (el budín está listo cuando un cuchillo insertado en el budín sale limpio).
3. Sirva calentito o frío. Refrigere los sobrantes.

*¡Convierte tu pan
sobrante en un postre
cálido y reconfortante con
esta receta!*

Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés). Creado por Mackenzie Lane UConn estudiante de dietética.

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.