

Formigo

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Keila

INGREDIENTES

0

200 gr Pan — blanco de trigo sobrante del día anterior

1 litro/s Leche — ó ½ de leche y ½ de nata líquida

175 gr Azúcar

4 Huevos

Pasas — sin pipos (opcional)

Vainilla

Ralladura naranja

Sal

ELABORACIÓN

En su caso las pasas las dejamos antes un rato a remojo en agua o en algún licor templados. Se corta el pan en rebanadas de 1 cm. de grosor o se desmenuza a trozos medianos. Se batien muy bien leche tibia, el azúcar, los huevos batidos, la vainilla, ralladura de naranja y una pizca de sal.

Engrasamos ligeramente el fondo de una fuente de horno con mantequilla, añadimos un poco del batido para cubrir el fondo de la misma, colocamos el pan en ella entremezclado con las pasas y lo bañamos por encima con el resto del batido.

Esperamos unos instantes a que se empape bien el pan y luego si acaso podemos añadir algo más de leche... para que al final el pan quede cubierto escasamente por el líquido.

Calentamos el horno y lo cocemos a altura y temperatura media (180 grados C) hasta que veamos que empieza a dorarse por encima (unos 20 minutos).

Ya listo ha de quedarnos algo similar a un flan-pudín... de superficie irregular y consistencia suave, blanda y jugosa. Ya listo no desmoldar, servirse de la misma fuente y tomar preferiblemente tibio... o como también ya frío.

Trucos y consejos

- Hay quien al batido acostumbra a añadirle un chorrito de ron, brandy o aguardiente.

- El mejor pan para hacer este dulce es el de trigo de tipo miga suave..., pero hecho con algún tipo de pastel de masa fermentada (brioche, paneton, bollo suizo...) esta también delicioso.

MAVILLUM