



## Bread and butter chocolate pudding o pastel de pan con chocolate

- Con un poco de pan de molde, mantequilla, nata, huevos y chocolate conseguirás un pastel caliente súper apetecible en invierno. Barato, sencillo y rico.
- Para que quede mejor prepáralo de víspera y deja toda la noche en la nevera, el pan se empapará mejor.
- Puedes acompañarlo con nata o helado, pero también puedes servirlo solo.

### Ingredientes para 6 personas:

9 rebanadas de pan de molde sin cortezas  
150 gr. de chocolate negro  
455 gr. de nata  
4 cucharadas de ron negro  
110 gr. de azúcar  
75 gr. de mantequilla + un poco para untar el pan  
un poco de canela  
3 huevos

- Queda más rico preparado de víspera y horneado antes de comer. El pan se empapará completamente con la crema en las horas de reposo.
- Es un postre barato, sencillo y riquísimo.
- Si es para niños puedes reducir o suprimir el ron.

Pon a baño maría, sin que el agua toque el cazo de arriba, la nata, el chocolate, la mantequilla, el azúcar, el ron y la canela para que se deshaga todo.

Cuando esté todo bien disuelto, retira del fuego e incorpora con una varilla los huevos uno a uno.

Pon un poco de esta crema en el fondo de una fuente de horno.

Coloca encima el pan cortado en triángulos y untado de mantequilla.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Cubre con el resto de la crema. Tapa con un papel film y enfría al menos 2 horas. Si puedes deja toda la noche en la nevera, queda aún más rico.

Precalienta el horno a 180° y hornea 30-35 minutos.

Deja reposar al menos 10 minutos antes de servir.

Sirve templado solo o con una bola de helado.