

Budín de Pan



1 1/2 libras de pan de agua (o frances)
6 tazas de leche
1/4 libra de mantequilla (1 barra)
2 tazas de azúcar
4 huevos
1/2 cucharadita sal
1 cucharada vainilla

Quitale la corteza al pan. parte el pan en pedazos pequeños y en un envase grande, añade la leche, removiendo hasta que el pan este bien mojado. Agregas la mantequilla derretida, azúcar, huevos, sal y vainilla, revolviendo todo bien.

Echa la mezcla en un molde de 13x9x2 que ha sido engrasado con mantequilla. Cocine en un horno precalentado a 350° F. por 1-1/2 hora..