

# Budín de Coquito



Para el caramelo

1 taza de azúcar

3 cucharadas de agua

1 lata de leche de coco

1 lata de crema de coco

1 lata de leche condensada

1 lata de leche evaporada

1 cucharadita de vainilla

1 cucharadita de canela en polvo

1/4 cucharadita de nuez moscada

1/4 cucharadita de clavo en polvo

4 huevos grandes

2 cucharadas licor de tu preferencia (opcional)

1 libra de pan Frances (Brioche)

En una cacerola, echas 1 taza de azúcar y 3 cucharadas de agua. Caliente a fuego medio-alto para hacer el caramelo.. luego que esté dorada, retire del fuego y lo echas en el fondo de un molde de 9 pulgadas (si redondo o cuadrado no importa.. debe ser un molde hondo de 3 pulgadas)

Parta la libra de pan en pedazos pequeños y en un envase grande, agregue la leche, envolviendo bien, hasta que el pan este bien mojado. Agregas el resto de los ingredientes, revolviendo todo bien. (para el budín de la foto, usé una maquina Ninja)

Echa la mezcla en el molde preparado y con cuidado, lo colocas en un molde mas grade, con agua caliente (baño maria). Cocine en un horno precalentado a 350° F por 1-1/2 hora o hasta que un cuchillo insertado en el centro salga limpio..

Esta receta es adoptada de la Sra Evelyn Dominguez.. puede ver sus videos en youtube