

## Holiday Bread Pudding

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](https://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes 10 Servings**    **Total Time:** 60 minutes

### **Ingredients:**

9 day-old dinner rolls, torn into large pieces  
4 eggs  
1 cup sugar  
1.5 cups heavy cream  
2 teaspoons vanilla extract  
2 teaspoons cinnamon  
1 teaspoon nutmeg  
1/4 teaspoon salt (optional)  
1/2 cup butter, melted  
1 apple, skinned and chopped  
1 can peaches, drained and chopped  
3/4 cup dried cranberries



1. Preheat oven to 350 degrees F.
2. Combine bread, apples, peaches, and cranberries in a large bowl. Whisk eggs, sugar, vanilla, butter and spices together. Whisk in heavy cream, then pour over bread mixture. Toss to make sure all bread pieces have been well-coated, then leave for 25 minutes, tossing occasionally.
3. Pour bread mixture into a buttered pan, top with pecans, and bake for 35-40 minutes, or until top is brown and toothpick test is clean.



Adapted from: <https://food52.com/recipes/16620-peach-apple-and-cranberry-bread-pudding>  
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

## **Budín de pan navideño**

Para obtener más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](https://slofoodbank.org/nutrition)

**Rinde 10 porciones**    **Tiempo total:** 60 minutos

### **Ingredientes:**

Rollos de cena de 9 días, cortados en trozos grandes

4 huevos

1 taza de azúcar

1,5 tazas de crema espesa

2 cucharaditas de extracto de vainilla

2 cucharaditas de canela

1 cucharadita de nuez moscada

1/4 cucharadita de sal (opcional)

1/2 taza de mantequilla derretida

1 manzana, sin piel y picada

1 lata de duraznos, escurridos y picados

3/4 taza de arándanos secos



1. Precaliente el horno a 350 grados F.

2. Combine el pan, las manzanas, los duraznos y los arándanos en un tazón grande. Batir los huevos, el azúcar, la vainilla, la mantequilla y las especias. Batir la crema espesa y luego verter sobre la mezcla de pan. Mezcle para asegurarse de que todos los trozos de pan estén bien cubiertos, luego déjelo por 25 minutos, revolviendo ocasionalmente.

3. Vierta la mezcla de pan en una sartén untada con mantequilla, cubra con nueces y hornee por 35-40 minutos, o hasta que la parte superior esté dorada y la prueba del palillo de dientes esté limpia.



Adaptado de: <https://food52.com/recipes/16620-peach-apple-and-cranberry-bread-pudding>

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.