

## **COLEGIALES**

Un dessert chilien typique simple, rapide, goûteux et économique !

**Ne jetez pas vos restes de pains secs !**

Ce dessert chilien typique est à la fois simple, goûteux et plaira donc au plus grand nombre. Nous retrouvons généralement ce gâteau dans les cuisines des petits restaurants typiques ou bien dans le four des étudiants. En effet, c'est économique et rapide à préparer, ce qui permet d'improviser facilement un goûter entre amis.

**La recette du dessert chilien typique des Colegiales**



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 10

Recette pour 8 personnes

### **Ingrédients**

600 grammes de pain sec

72 cl de lait

6 œufs

200 grammes de sucre

2 C à C de cannelle

Optionnel :

70 grammes de raisins secs

1 tasse de sucre + Eau (caramel)

## **Préparation**

Tout d'abord, si vous souhaitez préparer ce dessert chilien typique des colegiales avec du caramel (optionnel), il faut commencer par le préparer. Pour cela verser le sucre dans une casserole, ajoutez un peu d'eau afin de mouiller le sucre (mais aussi facilité la réalisation du caramel), laissez caraméliser à feu moyen puis versez-le lorsqu'il est prêt dans votre moule de cuisson des collégiales. Généralement, les moules utilisés pour ce gâteau sont moules à cake rectangulaire. Enfin, réservez au frais afin que le caramel durcisse.

À présent, passons à la réalisation de ce délicieux gâteau. Pour cela, commencez par couper votre pain en petit cube, puis recouvrez-le

avec le lait jusqu'à ce que tout le liquide soit imbibé. Alors, ajoutez les œufs et passez le tout au mixeur afin d'obtenir une pâte à peu près lisse. Ajoutez ensuite le sucre et la cannelle puis mélangez bien.

À présent, il suffit de verser votre appareil dans le moule préalablement nappé (ou non) de caramel, recouvrez si vous souhaitez le gâteau de raisins secs, puis enfournez à 150° durant 1 à 1 heure 30.

Lorsque votre gâteau est bien caramélisé, ferme, mais pas trop cuit, sortez-le du four, laissez-le tiédir, puis démoulez-le. Cette recette typique chilienne se déguste à température ambiante ....

À vos marques, prêts, dégustez !!!!



