



Un pudding au pain étonnant

Pudding au chocolat noir réalisé avec la boisson Alpro aux noisettes

Préparation

1. Chauffer la boisson Alpro aux noisettes à feu doux. Pendant ce temps, faites tremper les raisins secs dans de l'eau.
2. Couper le pain (sec) pour former des cubes de 2x2cm approximativement et placer les dans un bol mélangeur. Ajouter la cannelle, le sucre brun, les oeufs, le pain d'épices et les raisins mouillés.
3. Verser la boisson Alpro aux noisettes dans votre préparation. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène et ajouter les morceaux de chocolat.
4. Verser le mélange dans un moule graissé. Lisser la surface et mettre à cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant une heure. Une fois prêt, laisser refroidir le pudding et servir avec du sucre glace.


8 portions


1h 20min

Ingrédients

- 600ml de boisson Alpro aux noisettes
- 100g de raisins secs
- 400g de pain blanc sec
- 1 cuillère à café de cannelle
- 80g de sucre brun
- 3 œufs
- 3 rondelles de pain d'épice
- 100g de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de margarine
- 1 cuillère à soupe de farine
- Sucre glace

À base de

Noisette Original

