



Puding od kruha

Puding od kruha sa tamnom čokoladom i Alpro napitkom od lješnjaka

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 170 ° C. Zagrijte Alpro napitak od lješnjaka na laganoj vatri. U međuvremenu namočite groždice u vodi.
2. Narežite (stari) kruh na kvadratiće veličine otprilike 2x2 cm i stavite ih u zdjelu za miješanje, zajedno s cimetom, smeđim šećerom, jajima, đumbirovim kruhom i namočenim groždicama.
3. Prelijte smjesu za kruh Alpro napitkom od lješnjaka, miješajte dok ne bude dobro promiješana, a zatim dodajte male komadiće čokolade.
4. Ulijte smjesu u namašćenu i pobrašnjenu posudu za pečenje, ravnomjerno rasporedite i pecite sat vremena. Kada je pečeno ostavite da se ohladi i servirajte posuto s malo šećera u prahu.


8 porcija


1h 20min

Sastojci

- 600 ml Alpro napitka od lješnjaka
- 100 g groždica
- 400 g starog bijelog kruha
- 1 žličica cimeta
- 80 g smeđeg šećera
- 3 jaja
- 3 kriške đumbirova kruha
- 100 g tamne čokolade
- 1 žlica margarina
- 1 žlica brašna
- šećer u prahu

Proizvedeno s

Alpro napitak od lješnjaka Original

