



Budino di pane goloso

Budino di pane con Bevanda alla Nocciola e cioccolato fondente

Preparazione

1. Riscaldare la Bevanda alla Nocciola Alpro a fuoco lento. Nel frattempo immergere l'uvetta in acqua.
2. Tagliare il pane (raffermo) in quadrati di circa 2x2 cm e metterli in una terrina, insieme alla cannella, lo zucchero di canna, le uova, il pan di zenzero e l'uvetta.
3. Versare la Bevanda alla Nocciola Alpro sopra il preparato di pane, mescolare fino ad amalgamarlo e quindi aggiungere i pezzetti di cioccolato.
4. Versare la miscela in uno stampo precedentemente unto con la margarina, lisciare la parte superiore del composto e far cuocere in forno preriscaldato a 170°C per un'ora. Una volta pronto, lasciare che il budino di pane si raffreddi e servirlo cospargendolo con un po' di zucchero a velo.


8 porzioni


1h 20min

Ingredienti

- - 6 dl di Alpro Bevanda alla Nocciola
- - 100 g di uvetta
- - 400 g di pane bianco rafferma
- - 1 cucchiaino di cannella
- - 80 g di zucchero di canna
- - 3 uova
- - 3 fette di pan di zenzero
- - 100 g di cioccolato fondente
- - 1 cucchiaio di margarina
- - 1 cucchiaio di farina
- - zucchero a velo

Fatto con

Bevanda alla Nocciola Alpro

