



Chlebowy Pudding

Chlebowy pudding z Napojem Orzechowym Alpro i ciemną czekoladą

Sposób przygotowania

1. Podgrzej Alpro Napój Orzechowy na małym ogniu. W międzyczasie namocz rodzynki w wodzie.
2. Pokrój czerstwy chleb na kostki (2 cm x 2 cm) i włóż je do miski, a następnie dodaj cynamon, brązowy cukier, trochę piernika i wymoczone rodzynki.
3. Zalej wszystko Alpro Napojem Czekoladowym, wymieszaj dokładnie i posyp czekoladowymi wiórkami.
4. Wyłóż wszystko do formy do pieczenia, wyrównaj wierzch i wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 170°C na jedną godzinę. Po pieczeniu, odstaw, by pudding ostygł. Podawaj posypane cukrem pudrem.



8 porcji



1godz. 20min.

Składniki

- 6 dl Napoju Alpro Orzechowego
- 100 g rodzynek
- 400 g czerstwego białego pieczywa
- 1 łyżeczka cynamonu
- 80 g brązowego cukru
- 3 jaja
- 3 kawałki imbiru
- 100 g ciemnej czekolady
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- cukier puder