



Brödpudding

Tillagning

1. Värm Alpro Hasselnötsdryck på låg värme. Under tiden blötlägg russin i vatten.
2. Skär brödet i tärningar ca 2x2 cm och lägg i en bunke tillsammans med kanel, farinsocker, ägg, pepparkakor och de blötlagda russin.
3. Tillsätt Alpro Hasselnötsdrycken och blanda väl. Tillsätt därefter chokladen i små bitar
4. Häll blandningen i en smord kakform. Grädda i en förvärmad ugn på 170 ° C i ca 1 timme. När den är klar, låt svalna och servera den med lite florsocker pudrat över brödpuddingen.


8 portioner


1h 20min

Ingredienser

- 600 ml Alpro hasselnötsdryck
- 100 g russin
- 400 g vitt bröd
- 1 tesked kanel
- 80 g farinsocker
- 3 ägg
- 3 pepparkakor
- 100 g mörk choklad
- 1 matsked margarin
- 1 matsked mjöl
- florsocker

Tillagad med

Alpro Hasselnöt Original

