



PUDDING DI PANE CON NUTELLA®

Altro | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | EVENTI SPECIALI

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Per: 9 porzioni - Porzione: 1 quadrato da 7 cm

INGREDIENTI

- 3 uova intere
- 227 g di panna da montare
- 227 g di latte intero
- 170 g di zucchero semolato
- 5 g di sale
- 18 g di estratto di vaniglia
- 960 ml di pane raffermo a cubetti
- 160 g di Nutella®

PREPARAZIONE

Sbattete insieme le uova, la panna, il latte, il sale, lo zucchero e l'estratto di vaniglia.

Aggiungete i cubetti di pane continuando a mescolare e versate la miscela in una teglia da 23 x 23 cm imburrate.

Infornate a 180 °C per circa 30-35 minuti.

Togliete dal forno quando il pudding è gonfio e ha una temperatura interna di almeno 65°C. Fate raffreddare il pudding e ritagliate nove quadratini.

Quando siete pronti per servire, mettete la porzione nel forno a microonde per 45 secondi, impostato su alta temperatura.

Cospargetevi sopra 18 g di Nutella®. Servite immediatamente.