



© Ferrero, 2016

PUDIM DE PÃO COM NUTELLA®

Outros | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Todo o ano

👩🍳👨🍳👩🍳 | 30 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Dá para: 9 unidades - Porção: 1 quadrado de 7 cm

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 227 g de natas
- 227 g de leite gordo
- 170 g de açúcar granulado
- 5 g de sal
- 18 g de extrato de baunilha
- 960 ml de cubos de pão seco
- 160 g de Nutella®

MODO DE PREPARAÇÃO:

Misture os ovos, as natas, o leite, o sal, o açúcar e o extrato de baunilha.

Adicione os cubos de pão e coloque a mistura num tabuleiro untado de 23 x 23 cm.

Leve ao forno a 180°C durante 30-35 minutos. Retire do forno. O pudim deve ter crescido e estar, pelo menos, a 65°C internamente.

Deixe o pudim arrefecer e corte em nove quadrados.

Quando estiver pronto para servir, coloque a porção no micro-ondas durante 45 segundos a temperatura elevada.

Regue 18 g de Nutella® por cima.

Sirva imediatamente.