



© Ferrero, 2016

ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ С NUTELLA®

ДРУГИЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 30 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Количество: 9 порций

Порция: кусочек 2,5 x 7,5 см

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 яйца
- 227 г жирных сливок
- 227 г цельного молока
- 170 г сахарного песка
- 14 ч.л. соли
- 1 ч.л. экстракта ванили
- 4 стакана сухарей

- 113 г Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбейте вместе яйца, жирные сливки, молоко, соль, сахар и экстракт ванили.

Вмешайте хлебные сухари и выложите смесь на смазанный маслом противень 23x23 см.

Выпекайте при температуре 175°C в течение 30-35 минут.

Достаньте из духовки, когда пудинг поднимется и внутри прогреется минимум до 65°C.

Дайте пудингу остыть и разрежьте на 9 кусочков. Перед подачей разогрейте в микроволновой печи в течение 45 секунд на высокой температуре.

Сверху декорируйте с помощью кондитерского мешка 1 ч.л.

Nutella® и сразу же подавайте на стол.