

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pudding di pane e cioccolato

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



## INGREDIENTI

3 fette di pane per tramezzini  
circa 30 g di burro  
4-5 cucchiari di marmellata di albicocche  
350 ml di latte  
2 uova  
2 cucchiari di zucchero  
60 g di gocce di cioccolato  
50 g di cioccolato bianco  
poca noce moscata.

## PREPARAZIONE

1



2 Preriscaldate il forno a 160°C.

Tagliare a pezzi grossolani il cioccolato bianco.



3 Imburrate le fette di pane con burro e marmellata e tagliatele a triangoli.



- 4 Mettete i triangoli di pane nella pirofila 25x18 cm circa, leggermente sovrapposti, lasciando il lato con la marmellata rivolto verso l'alto.



- 5 Coprite con metà gocce di cioccolato e metà cioccolato bianco.



6 Fare un secondo strato di triangoli di pane con burro e marmellata sempre un pò sovrapposti.



7 Cospargete con il cioccolato bianco e le gocce di cioccolato rimasti.





8 Fate scaldare il latte.

In una ciotola mescolare le uova con lo zucchero quindi unite il latte bollente.



9 Versate delicatamente il latte con le uova sulle fette di pane e cospargere con noce moscata.

Sistemare la pirofila in una teglia più grande e aggiungere acqua non bollente fino a metà dell'altezza della pirofila.



10 Infornate a 160°C per 1 ora.



11

