

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.



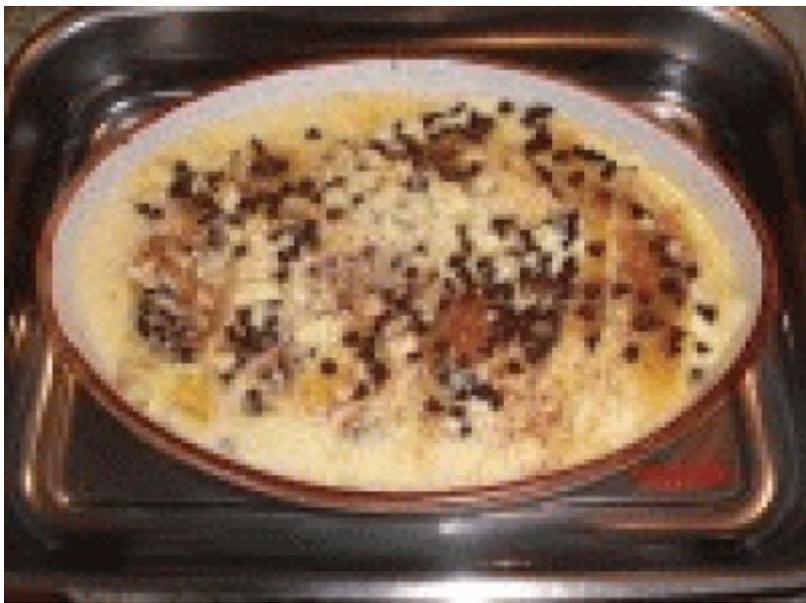
8 Fate scaldare il latte.

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

