

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pudding di pane e cioccolato

di: *morgana2006*

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 cucchiaini di marmellata di albicocche
- 350 ml di latte
- 2 uova
- 2 cucchiaini di zucchero
- 60 g di gocce di cioccolato
- 50 g di cioccolato bianco
- poca noce moscata.

## PREPARAZIONE



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

