Brødpudding med sjokolade



Ingredienser

1 liter loff i terninger (se tips)
60 g kokesjokolade
1,5 ts kanel
5 dl H-melk
3 egg
1 eggeplomme
1 dl sukker

Fremgangsmåte

Smør en avlang form som rommer 1,5 liter og ha et stykke bakepapir i bunnen. Hakk sjokoladen i små biter. Legg loffterningene lagvis med sjokoladebiter og kanel.

Pisk sammen egg, eggeplommen, melk og sukker med en stålvisp.

Hell blandingen over loffen i formen. La stå og trekke i 30 min. Væsken har da trukket en del inn i loffen, men det skal fortsatt være en del av eggeblandingen igjen i formen. Hell eventuelt over littegrann mer melk, dersom du synes det virker for tørt. Dryss litt kanel over til slutt.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 45 min.

Tips

Bruk loff uten skorpe. Det gjør ikke noe om loffen er litt tørr; den blir bløt igjen når den ligger i melkeblandingen.

Se også oppskrift på vanlig "Brødpudding", "Brødpudding med tørket frukt", "Brødpudding med rom og rosiner" og "Brødpudding med pasjonsfrukt".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brodpudding-med-sjokolade