Brødpudding med Nutella (Nutella Bread Pudding)

Ingredienser



4 skiver loff eller brioche (se tips)
4 ss Nugatti (se tips)
- -
1 stort egg
30 g sukker
1 dl melk
0,5 dl kremfløte
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Skjær loff (eller helst brioche) i 4 skiver. Smør skivene med Nugatti og legg dem sammen to og to. Del de doble skivene i store terninger. Legg disse i en smurt dessertskål med litt høye kanter.

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Varm opp melk og kremfløte. Tilsett oppdelt sjokolade og la den smelte. Rør dette så i eggeblandingen. Resultatet skal bli en flytende sjokolademelksaus. Hell dette over brødbitene i skålen og la de ligge og bløtgjøre seg i 10 min.

Sett skålen på en plate midt i ovnen og stek ved 170°C i ca 20 min. Serveres varm og nystekt.

Tips

Brioche er fransk loff som inneholder ekstra mye smør og egg. Du finner oppskrift på detsoteliv.no i ulike varianter. Det går fint å bruke vanlig loff i stedet, helst uten

tykke skorper (bruk gjerne smørloff).

Nutella er et sjokoladenøttepålegg som smaker omtrent som Nugatti.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brodpudding-med-nutella-nutella-bread-pudding