



Brøduppuding 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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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