



© Ferrero, 2016

## BROODPUDDING MET NUTELLA®

Anderen | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Pour : 9 parts

1 part : 1 carré de 1 x 7 cm

### INGRÉDIENTS

- 3 œufs entiers
- 227 g de crème épaisse
- 227 g de lait entier
- 170 g de sucre cristallisé
- 5 g de sel
- 18 g d'extrait de vanille
- 960 ml de pain rassis en cubes
- 160 g de Nutella®

### BEREIDING

Klop de eieren, slagroom, melk, zout, suiker en vanille-extract. Schep de stukjes brood erin en stort het mengsel in een geboterde ovenvorm van 23 x 23 cm. Bak ongeveer 30 tot 35 minuten op 180°C. Haal uit de oven als de pudding is gerezen en minstens 65°C warm is vanbinnen. Laat afkoelen en verdeel in negen vierkanten. Verwarm vlak voor het serveren elke portie 45 seconden op de hoogste stand in de magnetron. Bedruip met 18 g Nutella®. Onmiddellijk serveren.