

Bread pudding

Co zrobić z pączkami, które wyschły po Tłustym Czwartku? Bread Pudding.

Oczywiście, że tak! Pączki były z tego [przepisu](#), tylko, że po fakcie okazało się, że zapomniałam dodać do nich szklankę mleka. Zatem ciasto wyrosło pięknie, było puszyste, ale pączki po smażeniu nie miały tej puszystości, której szukam w pączkach. Na drugi dzień były już suche:) Zatem dziś przepis na bread pudding, bardzo popularny deser w Wielkiej Brytanii, do którego można wykorzystać chleb, ciasto stare, a ja wykorzystałam stare pączki.



Manufaktura Ciastek i nie tylko

Na blachę prostokątną 20×30 potrzebujesz:

- 7 starych pączków,
- litr mleka,
- ekstrakt waniliowy: 2 łyżeczki,
- ksylitol: szklanka, półtorej
- cynamon i gałka muskatołowa: po łyżeczce,
- jajka: 5 sztuk

Pączki porwij na 2-cm kostki i ułóż na blaszce pokrytej papierem do pieczenia. Mleko wymieszaj w robocie z resztą składników. Polej tym pączki i odstaw do nasiąknięcia około 15 minut. Nastaw piekarnik na 180 stopni. Po 15 minutach sprawdź czy pączki nasiąknęły mlekiem i wstaw do piekarnika na około 45 minut. Smacznego!