

נור פודינג אישי ומנחם עם החלב החדש

מכיל
אלרגן
חלב

פרווה

קעריות הגשה

- מכינים תבנית מאפינס ומרססים בתרסיס שמן למניעת הידבקות. מניחים בצד.
- חותכים את הלחם היבש לקוביות ומפזרים בשקעי התבנית.
- בקערה בינונית מערבבים היטב 3 ביצים, 1/2 כוס סוכר, 3 כוסות של החלב החדש, 1 תמצית וניל ו-1/2 כפית קינמון.
- שופכים את התערובת הנוזלית מעל קוביות הלחם ומניחים לספיגה במשך 30 דקות עד שעה.
- מחממים תנור ל-180 מעלות ואופים כ-25 דקות.
- מוציאים מהתנור ומזלפים מייפל או מפזרים אבקת סוכר לפני ההגשה.

זמן הכנה

כ-15 דקות הכנה + 30-60 דקות השריה, כ-25 דקות אפייה (סה"כ כ-70-100 דקות)

האם נדרשת תבנית ואיזו

כן. נדרשת תבנית מאפינס, משומנת בתרסיס שמן.

לנור פודינג

8 כוסות לחם חתוך לקוביות (בדיוק הזמן להשתמש בשאריות לחם/חלה שנשארו משבת) 3 ביצים 1/2 כוס סוכר 3 כוסות של החלב החדש מושלם לקפה 1 כף תמצית וניל (בשימוש של החלב החדש "בטעם וניל" ניתן לוותר על התמצית) 1/2 כפית קינמון תרסיס שמן למניעת הידבקות

לקישוט

מעט מייפל או אבקת סוכר

שלבי הכנה | הכנת תבנית המאפינס והלחם | הכנת הבלילה | השריה | אפייה | קישוט והגשה

