

Angielski pudding



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bułka paryska	1\2
masło	5 dag
rodzynki	5 dag
cukier	5 dag
mleko	300 ml

Gałka muskatołowa mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żaroodporne naczynia smarujemy masłem. Rodzynki płuczemy i moczymy w wodzie na 10 minut a potem dobrze odsącz. Bułka tylko żeby była najlepiej lekko czerstwa pokroić w niezbyt grube plasterki i zetnij cienko skórkę. Każdą kromkę smarujemy masłem i przekrój na 3 części . Na dnie naczynia rozłóż połowę tak przygotowanych bułek , posyp rodzynekami, połową cukru i przykryj pozostałymi kawałkami bułki. Jajko ubij z mlekiem i zalej nim bułki ułożone w naczyniu. Całość pozostaw na 30 minut. Potrawę posyp pozostałym cukrem i gałką muskatołową . Dopiero teraz możemy piec w piekarniku godzinę w 180 st.