



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Pudding z sucharów

Lub czerstwego, pszennego pieczywa

Składniki:

- suchary , 4 dag
- cukier, 2 dag
- mleko, 10 dag
- margaryna, 1 dag
- jajka, 1 szt.
- sok owocowy, 3 dag

Sposób przygotowania:

Suchary lub pieczywo namoczyć w ciepłym mleku, dodać część margaryny i cukier. Oddzielić żółtko od białka; żółtko dodać do bułki i rozmieszać, z białka ubić pianę. Pianę dodać do masy i wymieszać. Masę przenieść do formy wysmarowanej tłuszczem. Na powierzchni położyć pozostałą margarynę, wstawić do piekarnika i upiec. Podawać na gorąco polany syropem owocowym.

