



Brøduppuding med Amaretto

Ingredients

250 g brioche i terninger (eller loff, se tips)

--

4 egg

2,5 dl kremfløte

2 dl H-melk

2 dl sukker

40 ml Amaretto mandellikør

0,5 ss vaniljeessens

0,5 ts mandelessens



Instructions

Legg Brioche (eller loff, se tips) i en stor, smurt, ildfast form som rommer 1,5 liter.

Pisk sammen egg, fløte, melk, sukker, likør, vaniljeessens og mandelessens med en stålvisp. Hell blandingen over brødet. Dypp brødet godt ned i væsken. La det hele stå og trekke i 30 min.

Stekes midt i ovnen ved 170°C i 40 min.

Tips

"Brioche" er en fransk type loff som inneholder ekstra mengder egg og smør. Du finner flere oppskrifter på detsoteliv.no. Det går også fint å bruke rester av daggammel, vanlig loff.

Brøduppuding smaker best nystekt og lunken.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/brodpudding-med-amaretto>