



## Brødpudding med sjokolade

### Ingredienser

1 liter loff i terninger (se tips)  
60 g kokosjokolade  
1,5 ts kanel  
5 dl H-melk  
3 egg  
1 eggeplomme  
1 dl sukker



### Fremgangsmåte

Smør en avlang form som rommer 1,5 liter og ha et stykke bakepapir i bunnen. Hakk sjokoladen i små biter. Legg loffterningene lagvis med sjokoladebiter og kanel.

Pisk sammen egg, eggeplommen, melk og sukker med en stålvisp.

Hell blandingen over loffen i formen. La stå og trekke i 30 min. Væsken har da trukket en del inn i loffen, men det skal fortsatt være en del av eggeblandinga igjen i formen. Hell eventuelt over littegrann mer melk, dersom du synes det virker for tørt. Dryss litt kanel over til slutt.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 45 min.

### Tips

Bruk loff uten skorpe. Det gjør ikke noe om loffen er litt tørr; den blir bløt igjen når den ligger i melkeblandinga.

Se også oppskrift på vanlig "Brødpudding", "Brødpudding med tørket frukt", "Brødpudding med rom og rosiner" og "Brødpudding med pasjonsfrukt".

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppeskrift/brodpudding-med-sjokolade>