



Brøduppuding med sjokolade

Ingredienser

- 1 liter loff i terninger (se tips)
- 60 g kokesjokolade
- 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 eggeblandingens 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 melkeblandingen.

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

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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