



ПУДИНГ OREO

Время приготовления ⌚ 1 ч 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ



300 г
печенья OREO



800 мл
молока



4
яйца



120 г
сахара



1000 г
старого белого хлеба, порезанного на кубики



120 г
растопленного сливочного масла



2 ч. л.
ванильного сахара/ванилина

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Разогрейте духовку до 180°C.

2

В отдельной миске взбейте яйца, молоко, сахар, растопленное сливочное масло и ваниль до однородной массы. Добавьте в эту смесь кубики хлеба и измельченное печенье OREO, хорошо перемешайте.

3

Положите смесь в форму для запекания, предварительно смазанную маслом.

4

Выпекайте в течение 45 минут или до тех пор, пока не увидите, что пудинг полностью загустеет.

5

Подавайте теплым или слегка прохладным.