

Pudding au pain et raisins

⌚ 30 minutes 👤 4 📖 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

- 01 | Préchauffer le four à 170°C.
- 02 | Couper le pain et le pain d'épices en morceaux et les mettre dans un bol.
- 03 | Ajouter le lait et le Fresubin PRO Drink vanille ainsi que les raisins secs et laisser tremper pendant 10 minutes.
- 04 | Ajouter les œufs et la cannelle en poudre à la pâte tout en remuant.
- 05 | Graisser le moule à tarte avec du beurre, puis fariner. Verser la pâte dans le moule à tarte et faire cuire pendant environ 50 minutes.
- 06 | Laisser refroidir le pudding et le garnir de sucre glace.

Ingrédients

Pain d'épices	3 tranches
Pain rassis	200 g
Lait entier	400 ml
Raisins secs	80 g
Sucre vanillé	1 sachet
Farine	
Œufs	3
Beurre	
Fresubin PRO Drink vanille	200 ml
Cannelle en poudre	une pincée
Sucre glace	

Produits utilisés



Fresubin PRO Drink (vanille)



Cuisiner et cuire peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubin. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez consulter votre professionnel de santé. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquettes du produit et les ingrédients.

Fresubin est une nutrition destinée à des fins médicales. A utiliser uniquement sous contrôle médical, en cas de (risque de) dénutrition.