

שקויות טעים עם טרה!



# המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת בכר פודינג לחם עם שוקולד לבן



5



אל תוותרו על השוקולד הלבן



20 דק



# המרכיבים:

1 בגט בן יום  
1/2 כוס חלב  
3/4 כוס אבקת סוכר  
1 מיכל שמנת מתוקה  
4 חלמונים  
100 גר שוקולד לבן חתוך לקוביות  
1 כפית תמצית וניל

# אופן הכנה:

פורסים את הלחם לחתיכות בגודל 2.5 סמ. מפזרים את הקוביות בתבנית חסינת אש. מחממים בסיר את החלב וחי כוס א.סוכר והשמנת. מקציפים את החלמונים עם הסוכר שנשאר מוסיפים מעט חלב חם. מערבבים ומחזירים לסיר. לבחוש היטב. מנמיכים אש ומוסיפים את השוקולד עד המסה שופכים על קוביות הבגט. אופים 45 דק . מצננים ובתאבון