

Croissant- en boterpudding



5000972

FB Wellness Croissant

- 65 gram
- 40 stuks/doos



Bereiding

Meng de room met de eieren, puddingpoeder en het sap van de sinaasappel.

Beboter de croissant en snij deze in stukken. Meng deze met het beslag en laat deze 15 minuten weken. Meng vervolgens de rozijnen en de gekonfijte zeste van de sinaasappel erdoorheen. Verdeel tenslotte het geheel over ingevette vuurvaste schaaltes (ramequins) en gaar au bain-marie in een oven van 160°C gedurende 40 minuten.

Eet smakelijk!

Dit recept is ook heel lekker met andere soorten brood of koekjes. Daarnaast kunt u de rozijnen vervangen door bv. chocolade of andere gedroogde vruchten. Het serveren kan zowel lauwwarm als koud, zowel in het schaalteje als op een bord, heerlijk overgoten met een warme vruchtensaus van abrikozen of kersen of met een toefje zure room. Ook kan hier een "bio" versie van gemaakt worden.

PANESCO
CONNECTING TASTE

Ingrediënten:

- ◇ 2 FB Wellness Croissants (of 120 g. ander broodproduct)
- ◇ 2 eieren
- ◇ 1 dl. room (40 %)
- ◇ 15 g. roomboter
- ◇ 20 g. vanillepudding (poeder)
- ◇ 30 g. rozijnen
- ◇ sap van 1 sinaasappel
- ◇ gekonfijte zeste van sinaasappel

Dit recept is afkomstig uit onze nieuwste Patisserie Special. Wanneer u deze nog niet in bezit heeft kunt u hem alsnog aanvragen op 07 2-567 0080 of via info@panesco.nl

*Met vriendelijke groet,
Panesco Nederland*