

## Pudding z czerstwej chałki z wodą z kwiatów pomarańczy

Jeśli zostało Wam stodkie, czerstwe pieczywo to zamieńcie je w doskonałe, leniwe, weekendowe śniadanie, czyli pudding z czerstwej chałki z wodą z kwiatów pomarańczy. Nasz przepis to doskonały przykład tego, jak łatwo można wyczarować coś pysznego z niewielu składników! Wykorzystajcie więc przyschnięte pieczywo, żeby zrobić nieskomplikowany, a zarazem smaczny posiłek. Kiedy raz spróbujecie naszego puddingu, już zawsze będziecie do niego wracać.

### SKŁADNIKI

- czerstwe pieczywo: chałka, kilka brioszek lub croissantów
- 4-5 jajek
- szklanka śmietanki kremówki
- szklanka mleka
- 2 łyżki wody z kwiatów pomarańczy
- skórka z ½ pomarańczy
- ⅓ szklanki cukru
- cynamon (opcjonalnie)



### Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. W międzyczasie łączymy ze sobą w misce wszystkie składniki (oprócz pieczywa). Czerstwe pieczywo kroimy w grubszą kostkę i przekładamy do naczynia żaroodpornego, a następnie zalewamy mieszaną wcześniej połączonych składników. Całość pieczemy przez ok. 45 minut. Przygotowany pudding można również dodatkowo posypać cynamonem.