

Pouding au pain

Ingrédients

- 4 tasses de croûtons de pain coupés
- ½ tasse de cassonade
- ½ c. à thé de muscade (facultatif)
- ¼ c. à thé de sel
- ½ tasse de raisins secs
- 2 tasses de lait
- ¼ tasse de beurre
- 2 œufs

Préparation

1. Déposer les croûtons dans un bol.
2. Saupoudrer la cassonade, la muscade, le sel et les raisins sur les croûtons.
3. Placer le lait dans le contenant 1,75 L de la TupperOndes avec le beurre.
4. Placer les 2 œufs battus dans un bol à côté.

Instructions

1. Expliquer les Freez-it quand vous parlez du pain. On peut congeler le pain pour l'utiliser plus tard dans une recette comme celle-ci.
2. Expliquer la TupperOndes. Chauffer le lait et le beurre 2 minutes au micro-onde.
3. Expliquer les Intelli-frais en parlant des œufs.
4. Expliquer la Spatule en silicone. Ajouter les œufs battus au lait et battre avec la Spatule en silicone puis verser les croûtons dans le TupperOndes.
5. Expliquer les Modulaires en nommant la cassonade et les raisins secs dans les ingrédients.
6. Cuire le mélange à croûtons 10 minutes.