

BANDULLO DE CHOCOLATE (MANU 4ºA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none">• 8 ovos• 2 barras de pan• 1 l de leite• 6 culleradas de azucre• Un pouquiño de sal• Un pouquiño de canela• 75 g de manteiga• Zume de laranxa• Trociños de chocolate	<ul style="list-style-type: none">• 1 pota• 1 culler sopeira• Batedor ou garfo.• Molde para o forno

ELABORACIÓN:

Primeiro poñemos o pan, cortado en anaquiños, nunha pota, a remollo con leite. Mentres tanto batemos os ovos co azucre.

Despois dunha hora mesturamos todo: O pan, os ovos, o sal, a manteiga, a canela, e os anacos de chocolate.

Para rematar botamos a masa no molde, previamente untado con manteiga e fariña. Metémolo no forno a 180º durante 45 minutos. Deixa arrefriar e listo para comer.

BÓ PROVEITO!!