



# Πουτίγκα με σοκολάτα γάλακτος και μπανάνα

20'  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

40'  
Χρόνος  
Ψησίματος

8-10  
Μερίδες

1  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά.
- Κόβουμε το ψωμί σε κυβάκια και τα ρίχνουμε στο τηγάνι να πάρει χρώμα. Αφαιρούμε και το αφήνουμε στην άκρη.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο, την κουβερτούρα σε κομμάτια, καλύπτουμε με μια μεμβράνη και ζεσταίνουμε σε φούρνο μικροκυμάτων στα 800 Watt για 1 ½ λεπτό. Προσοχή μην καεί.
- Ανακατεύουμε την κουβερτούρα να λιώσει τελείως και προσθέτουμε τη ζάχαρη, τα αβγά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα.
- Προσθέτουμε τη βανίλια, το αλάτι και ανακατεύουμε. Βάζουμε την κρέμα γάλακτος, το μπέικιν και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.
- Κόβουμε τις μπανάνες σε φέτες, τα φουντούκια σε χοντρά κομμάτια και τα ρίχνουμε στο μπολ. Προσθέτουμε το ψωμί και ανακατεύουμε.
- Σε ένα πυρίμαχο ταψί 25εκ. απλώνουμε βούτυρο και το κακάο. Απλώνουμε το μείγμα και ψήνουμε για 35-40 λεπτά.
- Σερβίρουμε με παγωτό, σαντιγί και μπισκότα.

## Συστατικά

- 50 γρ. βούτυρο
- 180 γρ. κουβερτούρα γάλακτος
- 250 γρ. [ψωμί για τوست](#)
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 αβγά, μεσαία
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 1 πρέζα αλάτι
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 400 γρ. μπανάνες
- 50 γρ. φουντούκια, καβουρδισμένα
- βούτυρο, για το ταψί
- κακάο, για το ταψί

Για το σερβίρισμα

- παγωτό
- [σαντιγί](#)
- μπισκότα

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

556 Θερμίδες (kcal)	35.0 Λιπαρά (γρ.)	20.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	51.0 Υδατ/κες (γρ.)
28%	50%	100%	20%
38.0 Σάκχαρα (γρ.)	8.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.53 Αλάτι (γρ.)
42%	16%	9%	9%