



ΜαΓειρΕμΑΤΑ

Η ξω...

Πουτίγκα με μπαγιατίτικο ψωμί

Σας περίσσεψε ψωμί, φίλες μου και ετοιμάζεστε να το πετάξετε; Μην το κάνετε γιατί σήμερα θα το μετατρέψουμε με λίγα.... μαγικά, στο άψε σβήσε σε υπέροχη πουτίγκα.
Αρχή μου είναι να μην πετώ ποτέ το ψωμί που πε-



να μην είναι πολύ μεγάλο. Σε ένα μπολ, χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη και τη βανίλια. Αν θέλετε προσθέστε και άλλα αρωματικά της αρεσκείας σας. Ρίξτε το γάλα και μετά την κρέμα γάλακτος και ανακατέψτε. Περιχύστε τη φραντζόλα με το μείγμα. Αν το σκεύος είναι μικρό και η κρέμα περισσεύει, ρίξτε πρώτα μια ποσότητα βάλτε τη φόρμα μέσα σ' ένα ταψί και ρίξτε νερό

ρισσεύει. Σπάνια δηλαδή πετώ, γενικά, τα φαγητά που περισσεύουν. Τα αξιοποιώ την επόμενη μέρα με διάφορους τρόπους που επινοώ η ίδια αλλά και δανείζομαι από φίλες που έχουν την ίδια φαντασία αλλά και την ίδια φιλοσοφία μ' εμένα. Άλλωστε το έχω ξαναπει



σχεδόν μέχρι τη μέση της φόρμας. Αφήστε να ρουφήξει το ψωμί κάμποση ποσότητα κρέμας και μετά προσθέστε και αυτήν που σας περίσσεψε. Το μυστικό είναι να καλυφθεί το ψωμί καλά. Η πουτίγκα πρέπει να ψηθεί μπαιν-μαρί για μία ολόκληρη ώρα. Βγάλτε από το φούρνο και πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη. Είναι

από αυτήν τη στήλη, πως οι καιροί είναι δύσκολοι. Καλό είναι να αρχίσουμε να συμμαζευόμαστε λίγο και να αφήσουμε κατά μέρος τις σπατάλες. Σε επόμενα φύλλα, λέω, να ασχοληθούμε με αυτό το θέμα. Προς το παρόν, ας δούμε πώς θα μετατρέψουμε μια απλή, ξερή φραντζόλα σε υπέροχη πουτίγκα. Ξεκινάμε... άμπρα, κατάμπρα, κόκους, πόκους...!



ωραιότατο γλυκό και τρώγεται και ζεστό. Κανείς δε θα πιστέψει πως αυτή η υπέροχη πουτίγκα έγινε από ξερό ψωμί. **Καλή επιτυχία φίλες μου και ως την άλλη Τετάρτη, μην ξεχνάτε να χαμογελάτε! Είναι μεταδοτικό και πάνω από όλα ένα χαμόγελο, είναι το τέλειο αντίδοτο στη θλίψη των ημερών!**

Υλικά

- 500 γραμ (Μια φραντζόλα) ψωμί της προηγούμενης μέρας
- 60 γραμ. βούτυρο
- 100 γραμ. σταφίδες ξανθές
- 120 γραμ. ζάχαρη καστανή (μισή κούπα)
- 3 αυγά
- 500 γραμ. γάλα φρέσκο πλήρες
- 300 γραμ. κρέμα γάλακτος 30% λιπαρά
- 2-3 βανίλιες
- Άλλα αρωματικά της αρεσκείας σας
- Ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού, κανέλα κ.τλ.

Εκτέλεση

Πρώτα- πρώτα, ανάψτε το φούρνο για να ζεσταθεί στους 160ο - 180οC (ανάλογα με το φούρνο σας).

Κόψτε τη φραντζόλα, με κοφτερό μαχαίρι σε φέτες κανονικού πάχους, με προσοχή όμως για να μην σπάσουν. Αλείψτε τις με το βούτυρο, ξεκινώντας από τη μια γωνία της φραντζόλας και τοποθετήστε τις με τη σειρά τη μία δίπλα στην άλλη. Εγώ χρησιμοποίησα βούτυρο αγελάδας γιατί μου μοσχομυρίζει. Αν όμως δεν έχετε συνηθίσει τη μυρουδιά του φρέσκου βουτύρου χρησιμοποιήστε απλή soft μαργαρίνη. Το αποτέλεσμα θα είναι το ίδιο. Αφού τελειώσετε το άλειμμα, σκορπίστε μερικές σταφίδες πάνω σε κάθε μία φέτα και κολλήστε τις, τη μία πάνω στην άλλη, σαν να ξανασυναρμολογείτε τη φραντζόλα πάλι από την αρχή. Πάρτε ένα παραλληλόγραμμο σκεύος, στο μέγεθος της φραντζόλας, ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος έχετε. Το θέμα είναι

