Berry Munch Bread Pudding

1 box of Thank U Berry MunchTM Girl Scout Cookies®

**Ingredients**

·  1 box Thank U Berry Munch

Girl Scout Cookies

· 1 3 Cup cranberries (can

be fresh/sliced or dried or

Craisins)

·  2 eggs, slightly beaten

·  3 Tbs sugar

·  1 tsp vanilla

·  1 tsp grated orange peel

·  ¼ tsp cinnamon

·  1 cup milk

Vanilla Sauce:

·  1 small box “Cook & Serve”

vanilla pudding

·  2½ cups milk

**Directions**                                                          Yields 6 servings

1.   Preheat oven to 350°.

2.   Break cookies into ½" pieces.

3.   Grease the bottom and sides of a 1 quart casserole dish.

4.   Place the Thank U Berry Munch cookie pieces in the bottom of the casserole dish

5.   Sprinkle the cranberries over the cookie pieces.

6.   In a mixing bowl beat the eggs with a fork, then stir in the sugar, vanilla, orange

peel, and cinnamon.

7.   Stir in 1 cup milk.

8.   Pour the mixture over the cookie and cranberry pieces.

9.   Bake for 30 minutes, until set.

Vanilla Sauce: Prepare one box of “Cook & Serve” vanilla pudding as directed on box.

Thin with ½ cup milk to make into a sauce.

**Serving Suggestion**

Serve warm bread pudding with warm vanilla sauce.

Berry Munch Bread Pudding

