

Kuvane jabuke s pudingom

Deca (a i odrasli) ce se obradovati ovoj poslastici i ubrzo ce vas moliti za jos!

1 Jabuke operite, ogulite i stavite da se kuvaju u pola litra kljucale vode u koju je dodan vanilin secer.

2

3

4 Kuvajte oko 15 minuta.

5

6

7 Jabuka izvadite na tanjir i prelijte kuvanim pudingom pripremljenim prema uputstvu na vrecici.

Sastojci:

jabuke 4

vanilin secer 1

puding od vanile 1

mleka 500 ml

secera 40 g

Napomena:

Mozete sluziti toplo ili hladno (sa slagom), a kao podlogu za jabuke mozete koristiti i biskvit.