

## 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 ključale 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.