

## *Domaci ratluk sa jabukom i orasima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml** vode
- **50 g** griza
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **3 kašike** fruktoze
- **1** slatka jabuka
- **3 kašike** seckanih oraha
- kokos za valjanje

### **Priprema**

U polovinu vode sa polovinom fruktote zakuvati puding. U drugoj polovini vode sa ostatkom fruktoze zakuvati griz.

Sjediniti obe smese kašikom dok su vruce. Dodati orahe i sitnije izrendanu jabuku pa izmešati da se sjedini. Izliti u nakvasenu posudu i lepo ohladiti. Kada se ohladi iseci na kockice valjati u kokos.

Poslužiti dragim osobama uz kaficu :)

### **Savet**

Lepa i brza poslastica uvek dobro doe kada nema slatkisa u kui :) Možda vam je malo udno sa dodatkom jabuke, ali ja volim da probam razne kombinacije, pa mi je kombinacija vanile sa jabukom, orasima i kokosom zvuala

lepo i ukusno :)