

Puding od kukuruza šecerca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za puding:

- **170 g (ili 1 limenka)**kukuruza šeceraca
- **50 g**šecera
- **25 g**maslaca
- **300 ml**mleka
- **1 prstohvat** soli
- **za posipanje**cimet

Ostalo:

- **malositno** iseckanog suvog voca

Priprema

Kukuruz dobro isperite i posusite. Pomešajte s mlekom i dobro usitnite štapnim mikserom, multipraktik... Smesu procedite kroz gustu cediljku i dobro propasirajte. Proceenu tekucinu stavite na vatru, dodajte šecer, sol i maslac te lagano mešajuci pustite da zakuva. Kuvajte na laganoj vatri stalno lagano mešajuci kako se smjesa ne bi primila za dno. Kada se kolicina tekucine prepolovi, a sama smesa postane jako gusta, ulite je u zdelice, caše... u koje ste sitno iseckali suvo voce, pospite cimetom. Puding dobro rashladi.

Savet