Pekmezli muhallebi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mlijeka
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**jestivog škroba (gustina)
- **1 šolja (150 ml)**šecera
- **1 šolja**grožica
- **100 ml**pekmeza od jabuka
- **1**vanilin šecer

I još:

- **po ukusu**šlag pjena ili krema
- cimet

Priprema

U šerpu sipati brašno, jestivi škrob, šecer i malo mlijeka, pa sve dobro umutiti (da nema grudica). Zatim sipati preostalo mlijeko i staviti da kuha, miješajuci svo vrijeme. Dodati i vanilin šecer. Kada krema dobije gustinu, maknuti sa vatre.

Dodati grožice...

...i pekmez, pa sve dobro sjediniti. Sipati u caše, pa ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi dekorisati umucenim šlagom i posuti cimetom.

Savet