

## ***Bombice sa pudingom***



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml** mleka
- **3-4 kašike** šećera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **200 g** mlevenog keksa
- **100 g** mlevenih napolitanke
- **1 kašika** kakaoa

### **Priprema**

Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding. Ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti puding da se prohladi.

U prohladenu smesu dodati keks (po izboru plazma, petit, bevita, ... ), napolitanke i kakao pa sve dobro sjediniti. Smesu staviti u frižider da se stegne.

Od smese oblikovati kuglice.

Po želji kuglice uvaljati u mleveni keks ili u nesquik.

**Savet**