

Puding od hleba (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **1** veknahleba
- **1** mleka
- **300 g** šecera
- **3** jajeta
- **1** kesica vanil šecera
- **1** kafena kašika cimeta
- **100 g** suvog groža

Priprema

Hleb iskidati i preliti mlekom, dodati šecer, promešati varjačom i ostaviti da stoji 5 do 10 minuta. Dodati jaja, vanilin šecer, cimet i suvo grože i sve dobro sjediniti. Puding izliti u podmazan kalup i peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni dok ne dobije lepu zlatno braon boju.

Savet

Servirati tek pošto se ohladi.