

Apple pie bread pudding



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za bazu:

- 3 jajeta
- 1/2 šoljemeleka
- 6 parcaditost hleba
- 1 vanilin šećer
- malocimeta

Za fil od jabuka:

- 3 jabuke
- 200 g žutog šećera
- 3 kašičice gustina
- 1 kašika margarina

Priprema

U dubljem sudu sipati mleko, dodati jaja, vanil šećer, cimet i sve sjediniti žicom. Tost hleb iseci na kockice pa ih dodati u pripremljenu smesu. Kad je sve sjedinjeno prebacite u podmazan pleh i poravnajte špatulom.

U drugoj ciniji pomešati sitno iseckane jabuke, gustin i šećer. Sipati preko baze i peci u predhodno zagrejanjoj rerni oko 40 minuta na 200C.

Savet

Služiti uz karamel ili čokoladni preliv i kuglu sladoleda po želji. Prijatno!