

Pohorski puding od jabuka



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Porebno je:

- **40** govsenih pahuljica
- **3 kašik**mleka
- **1/2**limuna - sok
- **2**jabuke
- **1 kašika**šecera
- **2 kašik**emeda

Dekoracija:

- **po potrebi**šlag
- **po potrebi**mleko
- **1 kašicica**cimeta
- **2 kašicice**tamnog kakaoa

Priprema

U cinijici potopiti pahuljice u mleku i šećeru. Ostaviti pokriveno najmanje 6 h da stoji.

Posle dodati med i sok od limuna. Jabuke oljuštiti i narendati i lagano izmešati sa ostalim sastojcima. Sipati u čaše. Ulupati šlag sa cimetom, kakaom i mlekom. Dekorirati po svojoj želji i staviti u frižider.

Savet

Ako su jabuke slatke izbaciti šećer.