

Pieczone jabłka nadziewane budyniem i malinami



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	6 sztuki
budyń waniliowy	1 opakowanie
mleko	1 szklanka
cukier	2 łyżki
maliny świeże	1.4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Budyń rozpuszczamy w pół szklanki mleka. Drugie pół zagotowujemy z cukrem. Wlewamy rozpuszczony budyń do zagotowanego mleka. Energicznie mieszamy do zgęstnienia cały czas gotując. Budyń odstawiamy do ostygnięcia.
2. Jabłka wydrążamy.
3. Jabłka napełniamy budyniem, na wierzch dajemy wcześniej umyte i odsączone z wody maliny.
4. Jabłka pieczemy przez 20-25 minut w temperaturze 180 stopni.
5. Gotowe!