



Almás krémes gyors sütemény

Hozzávalók:

30 dkg liszt
20 dkg cukor
4 tojás
120 ml tej

4 nagy alma
50 ml olaj
1 csomag sütőpor
1 csipet só

1 csomag vanília puding
20 dkg cukor
500 ml tej
1 teáskanál vanília aroma

Elkészítés:



Elkészítjük a vanília pudingot a csomagoláson megadott leírás szerint, és félretesszük hűlni. A sütőt bekapcsoljuk 180 fokra



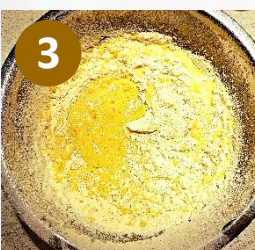
Belekeverünk 3 db meghámozott és felkockázott almát.



4 egész tojást, cukorral, olajjal habverővel habosra keverünk.



A kész tésztát kiolajozott sütőformába tesszük, rámerjük a pudingot.



Hozzáadjuk a tejet, csipet sót, és apránként adagolva a sütőporral elkevert lisztet.



Végül a tetejét díszítjük a negyedik alma szeleteivel. 180 fokon 40 - 45 percig sütjük.



Előkészítés: 30 perc
Sütés: 40 perc
Pihentetés: 90 perc

Tényleg gyorsan el tudod készíteni ezt a könnyed süteményt. A pudingot kicsit keverd bele a tésztába, hogy minél több helyen találkozhas vele. Végül egy puha, zamatos, krémes szeletben élvezheted az ízeket.