

Hamis Aranygaluska

Hozzávalók:

25 dkg szikkadt kenyér

3 + 3 dl tej

2 tojás

3 evőkanál cukor

1 marék mazsola

5 dkg dió

1 csomag vaníliás cukor

fél csomag vaníliás pudingpor

Elkészítés:

A kenyeret apró kockákra vágom, rászórom a mazsolát. 3 dl tejben jól elkeverem a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojást, majd ráöntöm a mazsolás kenyérkockákra. Egy kivajazott kisebb jénaiba beleteszem a keverékem felét, rászórom a diót, majd a kenyér másik felével betakarom.

200 fokon kb. 30 perc alatt aranybarnára sütöm. Míg sül, a 3 dl tejből és a fél csomag vaníliás pudingból nem túl híg vaníliaszószot főzök, amit a megsült tészta mellé tálalok.

2 adag lesz belőle.