

# Mákosguba

Lágy, édes ízek, puha falatok - a mákos guba tökéletes desszert az egész családnak.



Előkészítés: 5 perc

Elkészítés: 10 perc

Adag: 3

Desszert

## HOZZÁVALÓK

|                         |
|-------------------------|
| 4 kifli                 |
| 600 ml tej              |
| 1 csomag vaníliás cukor |
| vanília aroma           |
| 3 ek kristálycukor      |
| 50 g darált mák         |
| 20 g porcukor           |

## ELKÉSZÍTÉS

## ADATOK

|            |            |
|------------|------------|
| Szerző     | briguli    |
| Publikálva | 2026.01.18 |

**1.**

A kifliket felszeleteljük.



**2.**

A tejet kicsit megmelegítjük a kristálycukorral, vaníliás cukorral és pár csepp vanília aromával.



**3.**

Ezután ráöntjük a kiflikre és megvárjuk amíg teljesen felszívják.



**4.**

Kikeverünk 50 g darált mákos és 20 g porcukrot.



**5.**

Rétegezzük a tejes kifliket megszórva a porcukros mákkal.



**6.**

A tetejére ízlés szerint önthetünk rá egy kis tejet még.



**7.**

180 fokon 10 percig sűtjük majd vaníliapudinggal vagy sodóval tálaljuk.

