

Pudinkový moučník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mléko 600 ml
- vanilkový pudink 1 ks
- cukr 3 lžíce
- listové těsto 400 g
- piškoty 1 balíček
- jablka 3 ks
- vejce 1 ks
- trocha skořice 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z mléka, pudinku a cukru uvaříme řidší pudink a necháme ho vychladnout. Plech vyložíme pečicím papírem, na něj rozválíme polovinu listového těsta a poklademe ji piškoty.

Jablka nakrájíme na plátky, stejnoměrně je rozložíme na piškoty, posypeme skořicí a zalijeme pudinkem. Náplň přikryjeme plátem, který jsme vyváleli z druhé části listového těsta. Potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v předem vyhřáté troubě při 180 °C dorůžova.