

Nadev iz bučnih semen

Priprava:

Za **nadev iz bučnih semen** v ponvi na hitro popražimo bučna semena in piškotne drobtine. Zavremo mleko, sladkor, vanilijev sladkor in cimet. Mešanico drobtin in bučnih semen zmešamo z mlekom. Malo ohladimo ter vmešamo rum, olje in beljak.

Nasvet:

Nadev iz bučnih semen je idealen nadev za piškote!

Čas priprave: 5 do 15 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: piškoti in sladkarije

Sestavine:

- 250 g bučnih semen (praženih in zmletih)
- 100 ml mleka
- 100 g kristalnega sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- 1 čajna žlička cimeta
- 50 g sladkih drobtin (piškotnih)
- 1 čajna žlička cimeta
- 1 jedilna žlica ruma
- 1 jajčni beljak