

# 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