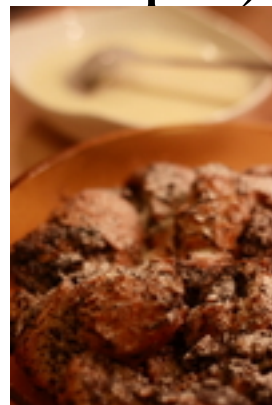


# Makos guba (desert simplu cu mac si lapte)

Makos guba (desert simplu cu mac si lapte)



## Ingrediente :

8 chifle mai vechi de o zi, 60 ml lapte, 150 g mac macinat, 3 linguri zahar pudra, 50 g unt sau margarina, 1 pachet zahar vanilat, coaja rasa de la o lamiie

## Preparare :

Se pune la incalzit laptele cu zaharul vanilat, 2 linguri de zahar pudra si jumatate din cantitatea de unt/margarina. Restul de zahar pudra se amesteca cu macul si coaja de lamiie. Se taie chiflele in sferturi si se pun intr-un castron. Se toarna laptele, se amesteca bine. Se adauga macul si se mai amesteca odata, sa se cuprinda bine cu sosul obtinut. Cu restul de unt/margarina se unge o forma termorezistenta. Se rastoarna chiflele si se dau la cuptorul

preincins la foc mediu, 10-15 minute. Se servesc presarate cu zahar pudra. Se pot servi ca atare sau cu un sos de vanilie.