# Almás-pudingos keksz (sütés nélkül)



## Hozzávalók

* 3 cs. négyzet alakú háztartási keksz
1 kg alma
15 dkg cukor
1 teáskanál fahéj
2 cs. vaníliás pudingpor
* **A tetejére**

20 dkg tortabevonó
1 evőkanál olaj

### Elkészítés

Az almát meghámozzuk, feldaraboljuk, kicsumázzuk, lereszeljük, cukorral, fahéjjal ízesítjük. Sütőpapírral kibélelünk egy tepsit, majd a kekszeket szorosan egymás mellé lerakjuk. A pudingporhoz kis adagokban 3 dl vizet adunk, csomómentesre keverjük, és az almához adjuk. Felfőzzük, és néhány perc után, amikor már besűrűsödött, forrón a kekszre kenjük, majd befedjük egy sor keksszel. Tetejét bevonjuk olajjal elkevert olvasztott tortabevonóval.
Egy napig állni hagyjuk, hogy megpuhuljon. Fogyasztás előtt óvatosan szeleteljük.

Az űrlap teteje