

Kolac jagodice bobice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** glisnatog testa
- **5 d**l mleka
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **150 g** šecera
- **100 g** kokosa
- **300-400 g** jagoda
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Rastanjite testo, isecite na kocke. Uzmite i podmažite kalupe za mafine i utisnite testo. Skuvajte puding i umešajte kokos. Dodajte po kašiku pudinga u testo i odozgo naseckajte jagode. Pece se oko 30 minuta na 220 C. Pospite sa šecerom u prahu.

Savet