Kolac sa kruškama i pudingom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **2 kašike**šecera
- **2 dl**mleka
- **8 kašika**ulja
- **malo**soli

I još:

- **1 kg**krušaka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **po ukusu**šecer

Priprema

Kvasac staviti u ciniju dodati kašicicu šecera i malo mlakog mleka, ostaviti da nadoe oko 10 minuta. U vanglicu staviti oko 250 g brašna dodati kvasac, ulje, preostali šecer, so, preostalo mleko i uz dodatak brašna po potrebi umesiti testo.

Ostaviti testo da nadoe oko 45 minuta. U meuvremenu skuvati kruške uz dodatak šecera po ukusu, zatim ocediti i sacuvati tecnost u kojoj su se kuvale.

Testo razvuci i staviti u nauljen pleh poreati polovine kruške i peci na 200 stepeni oko 35-40 minuta.

Skuvati puding u vodi u kojoj su se kuvale kruške, dodati šecer po ukusu.

Ohlaen kolac premazati pudingom.

Savet