Puding kolac (8)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- **8 kašika**šecera
- **po potrebi**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice**pudinga od jagoda

Mokri sastojci:

- **12 kašika** Istopljene masti
- **15 kašika** mleka
- **2**jajeta

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati mast, i mleko i blago promešati da se sastojci sjedine. Zatim dodati brašno i prašak za pecivo. Brašno dodavati onoliko koliko je potrebno da se dobije mekano testo. Dobijeno testo podeliti na onoliko delova koliko želite da kolac ima korica. Testo razvuci tanko i svaku koricu peci na prevrnutom plehu 10-ak minuta. U meuvremenu skuvajte puding po upustvu sa kesice. Kolac filovati redosledom kora - puding - kora... Kolac možete završiti takoe pudingom ili klasicnom glazurom od cokolade.

Savet

Prijatno!