

Pane colorato



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** maslaca
- **250 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **3** jajeta
- **50 ml** mlijeka
- **300 g** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **1** puding od jagode ili maline
- **2 kašike** slatkog kakaa (milka ili nesquik)
- **malo** crvene boje za kolace

Priprema

Izmiksati šecer, maslac i vanilu. Dodati jaja i polovinu brašna. Miksati na najmanjoj brzini, lagano sipati mlijeko i ostatak brašna, pomiješanog sa praškom za pecivo. Dobro izmiksati!

Odvojiti 2/3 smjese, pa dodati puding (prah) i malo jestive crvene boje za kolace. Kalup premazati margarinom i posuti brašnom ili obložiti alu-folijom. Sipati polovinu crvene smjese. U cjediljku sipati kakao, pa posuti preko crvene smjese. Preko kakaa sipati svijetlu smjesu. Opet cjediljkom posuti kakao, pa prekriti ostatkom crvene smjese.

Peci na 180 C oko 60 minuta. Istresti iz kalupa, pa rezati na parcad.

Savet