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