

Pudingový závin

Pudingový závin alebo aj pudingáč máme doma všetci radi. Koláčik vhodný ku káve, pre deti s mliekom alebo ako pohostenie pre návštevu.

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 75 minút

[#spolupraca](#) [#skatulkavkuchyni](#) [#dnespeciem](#) [#pecenie](#) [#baking](#) [#kysnute](#) [#kvasok](#) [#drozdie](#) [#drozdiefala](#) [#pecenienasbavi](#) [#kvasnice](#) [#kolac](#) [#kysnutykolac](#) [#puding](#) [#pudingac](#) [#sladke](#) [#dezert](#) [#kava](#) [#mlieko](#) [#predeti](#) [#ranajky](#) [#pecenie_nas_bavi](#)

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná hladká

250 ml Mlieko

50 g Cukor kryštálový

40 g Olej stolový

21 g Droždie FALA

2 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

250 ml Mlieko

125 g Maslo

100 g Cukor kryštálový

45 g Kakaový puding (1 balenie)

Postup prípravy:

Z mlieka, droždia a trošky cukru si pripravíme kvások. Zmiešame ho s ostatnými surovinami a vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť.

Medzitým si pripravíme plnku. Z mlieka, cukru a kakaového pudingu si uvaríme hustý puding. Do ešte teplého pudingu zamiešame maslo a necháme ho vychladnúť. Cesto si rozdelíme na 2 časti, rozvaľkáme ich obe na obdĺžnik a natrieme obe plnkou. Naplnené cesto zrolujeme a obidve časti spletieme do vrkoča. Potrieme olejom a pečieme pri teplote 180°C asi 30 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#).

