

Puževi od pudinga



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Tjesto:

- **125 ml** mlijeka
- **100 g** maslaca ili margarina
- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **50 g** šecera
- **2 kesice** vanil Šecera
- **2** jajeta

Puding masa:

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **80 g** šecera
- **750 ml** mlijeka

Za glazuru:

- **4 kašike** džema od marilice
- **2 kašike** vode

Priprema

Mljeko u maloj šerpi ugri i dodaj maslac ili margarin da se rastopi. Brašno i suvi kvasac u vecoj zdjeli pomješat i ostale sacine dodat; na kraj mlako mlijeko i dobro promješat. Im bude tjesto ljepo glatko, ostaviti na toploim

mestu da se u dupli. Sad skuvaj puding sa mjerama ko gore napisano... Pokri ga sa celofan folijom i pusti da se ohladi. Ko voli može kad se ohladi da doda suvog groža. Nadošlo tjesto izruci na sto i lagano ga premjesi i razvuci oklagijom otprilike 60x40 cm. Premazi pudingom i urolaj sa krace strane, sjeci ih na debljini oko 2 cm i stavlja na papir za pecenje sa razmakom posto moraju na topлом mjestu opet da malo nado. Peci na 180 stepeni jedno 15 minuta Glazura: Džem od marilice izgnjeci kroz sito dodaj vode i pusti da malo se ukuva premaži odma puževe od pudinga i ostavi da se ohlade.... Tako i zavrži ostale. Ove puževe od pudinga možeš i zamrznut...

Savet

Ove puževe od pudinga mogu i da se zamrznu... Prijatno.