

## ***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** šećera
- **2 kesica** vanil šećera
- **2** jajeta

#### **Puding masa:**

- **2 kesica** pudinga od vanile
- **80 g** šećera
- **750 ml** mlijeka

#### **Za glazuru:**

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

### **Priprema**

Mlijeko u maloj šerpi ugri i dodaj maslac ili margarin da se rastopi. Brašno i suvi kvasac u većoj zdjeli pomješat i ostale saine dodati; na kraj mlako mlijeko i dobro promješati. ?im bude tjesto ljepo glatko, ostaviti na toplom

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 grož?a. 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 toplom 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 zamrznju... Prijatno.