

Ingrediencie

cesto: 350 ml mlieka, 1 vajce, 30 g cukru krupica, 100 ml oleja, 1 lyžička octu, 200 g polohrubej múky, 400 g hladkej múky, štipka soli, 25 g čerstvého droždia

plnka: 750 ml mlieka, 2 Zlaté klasy, 80 g cukru krupica, 1 vanilkový cukor, 80 g masla

hrozienka

Postup

V osladenom mlieku uvaríme zlatý klas na hustejší puding. Do horúceho pudingu vmiešame maslo. Počas chladnutia pudingu občas metličkou premiešame.

V pekárničke alebo klasickým spôsobom spracujeme jemné kysnuté cesto. Cesto potom rozvalkáme na pomúčenej doske na dlhý obdĺžnik a potrieme pudingom. Na puding nasypeme hrozienka.

Cesto zavinieme ako roládu. Nožom nakrájame 2-3 cm kolieska, ktoré poukladáme na papier ne pečenie reznou stranou. Necháme aspoň 10 minút podkysnúť a pečieme pri teplote 180 stupňov dozlatista.

zdroj:bonvivani.sk

Pudingové slimáky

Štvrtok, 06 Február 2020 15:56

