

Koláč s pudinkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- polohrubá mouka 600 g
- cukr krupice 250 g
- vejce 1 ks
- máslo 250 g
- jahodové pudinky 2 ks
- mléko 1 l
- cukr 4 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- podle chuti jahody 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Z mouky, cukru, vejce a změkklého pokrájeného másla uděláme mezi prsty drobenku. Pudinky uvaříme s mlékem a cukry.

Přibližně 2/3 drobenky vsypeme na vymazaný a vysypaný plech. Hotový teplý pudink lžící nanese rovnoměrně na drobenku a naskládáme půlky jahod (nebo jiné ovoce). Jahody zasypeme zbylou třetinou těsta. Vložíme do trouby a pečeme při 180 °C asi 30-40 minut, dokud není těsto růžové.