

Pudingáč

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Do teplého mléka dáme droždí a trochu cukru. Počkáme, až kvásek vzejde a přidáme ho do ostatních surovin na těsto. Vyšleháme 3 bílky na tuhý sníh a přidáme do těsta, které necháme vykynout. Z vykynutého těsta uděláme 6 bochníků. Každý rozválíme a natřeme náplní. Náplň uděláme z 500 ml mléka, 120g pudingu, 15 g cukru a kakaa. Uvaříme pudig a postupně doněj dáváme tuk. Vytvoříme závin, 2 bochánky spleteme spolu. Před vložením do trouby potřeme žloutkem. Pečeme při 170°C cca 25 minut.

Ingredience

- **Mouka polohrubá** - 900 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 1000 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 250 g
- **Bílek** - 93 g
- **Puding Naturamyl vanilka příchuť 37 g** - 120 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **Cukr moučka** - 150 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 63 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

