



Potrebuje:

100 g	Palmarín
500 g	hladká múka
100 ml	Olej Raciol
3 lyžica	kryštálový cukor
1/2 ks	droždie
1/2 ks	prášok do pečiva
1/2 lyžička	soľ
550 ml	mlieko
100 g	cukor kryštálový
1 ks	čokoladový puding

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	30 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	8

Kysnutý pudingoš

Vynikajúci a rýchly koláčik s pudingom.



Postup:

Z múky, oleja, vlažného mlieka-300 ml, prášok do pečiva, soľ, 3 polievkové lyžice cukru a z droždia si urobíme kysnuté cesto.

Z čokoládového pudingu, cukru, mlieka (250ml) urobíme hustý krém a ešte do teplého dáme Palmarín. Potom dáme vychladnúť.

Cesto rozdelíme na 4 časti, vyvaľkáme a naplníme krémom. Približne 3 polievkové lyžice krému na 1 plát cesta. Zatočíme do rolky.

2 rolky spolu zatočíme ako do vrkoča, potrieme vajíčkom a necháme kysnúť. Dáme piecť do rúry na 180°C cca 30 min.