

pogačice sa pudingom



Toliko je jednostavno da ih mozes raditi i ako si bolesna ko konj, kao recimo ja ☐
Koje je tvoje punjenje? Slano ili slatko? Napiši mi u komentar kombinaciju koju moram probati.

P.s hvala vam na idejama za ručak koje ću sve isprobati, hvala što se lijepo družimo!

☐

Sastojci

2 i pol šalice brašna od 2dcl

Pola svj kvasca il 7g suhog

Pola šalice mlijeka

Pola čaše jogurta

1 jaje

10g maslaca

3 žlice šećera

Puding od vanilije

400ml mlijeka

3 žlice šećera

Maslac rastopi u mlijeku i dodaj secer. Dodaj 2 šalice brasna i promijesaj, dodaj jaje, jogurt. Dodaj ostatak od pola šalice brasna nek tak zamijeseno odstoji 10 minuta. Sada ga mijesi jedno 2 minute uz dodatak par kapi ulja. Ostavi sat vremena. Razvaljaj, izrezi u kocke. Na svaku kocku zlicu pudinga. Ostavi da se dignu taman dok se pecnica grije na 200 stupnjeva i peci 15 minuta

#pogačice#puoding#recepti#jednostavnirecept#brzirecept#dizano#tijesto#tijesto#k

akonapraviti