

Puding kuglice (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašikevode**
- **8 kašika šecera**
- **1 žumance**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **2 kesice pudinga po izboru**
- **100 g mlevenog keksa**
- **50 g putera**

Za valjanje kuglica:

- **30 g mlevenog keksa**

Priprema

Vodu, šecer, žumance, vanilin šecer staviti u šerpicu i kuvati na pari. Kad pocne da se zgušnjava dodati puter i kesice pudinga u prahu po ukusu. Sve lepo sjediniti i kuvati još 2 minuta. Masa će biti lepljiva, ali nebrinite ostavite da se ohladi 2 sata u frižideru zatim izmešati i u to dodati 100 g mlevenog keksa. Oblikovati kuglice uvaljati ih u mleveni keks i uživati u ukusu istih. Prijatno.

Savet

Od ove mere izae tano 25 kuglica.