

Puding keksici *cvet*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**brašna
- **125 g**margarina ili putera
- **50 g**secera u prahu
- **1 kesica**vulin šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **1 kašika**ekstrata od banane

Ostalo:

- **1 kašika**kakaa

Priprema

Margarin sobne temperature umutiti sa viljuškom da omekša, dodati ostale sastojke pa dobro umesiti dok se sve dobro ne sjedini. Ostaviti sat vremena u frižideru.

Iz smese uzeti manji deo testa, staviti kašiku kakaa i dobro promešati.

Od svetlog testa kidati male komade i oblikovati rukom loptice. Spustati na pleh obložen pek papirom i lagano dlanom stisnuti. Iz tamne smese oblikovati malu kuglicu i stavljati na sredinu svetle, ponovo lagano stisnuti.

Viljuškom stiskati krajeve.

Staviti pleh u zagrejanu rernu na 180 C 7-8 minuta.

Savet