Banana keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **250 g**brašna
- **100 g**šecera u prahu
- **2 kesice**vanil šecera
- **2 kesice**pudinga sa ukusom banane

Priprema

Omekšani margarin na sobnoj temperaturi umutiti mikserom sa šecerom u prahu.

Brašno pomešati sa vanil šecerom i dodati umucenom margarinu. Rucno sjediniti sastojke, i dodati puding sa ukusom banane. Testo koje ste umesili, ostaviti u fržider na 30 minuta.

Vaditi testo, praviti loptice velicine oraha. Reati u pleh i blago pritisnuti viljuškom preko njih.

Staviti u rernu na pecenje na 180 C oko 12 minuta da blago porumene. Ostaviti da se ohlade i služiti.

Možete ih posuti vanil šecerom ili u prahu.

Savet