

## ***Keksici sa pudingom od jagode***



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **120 g** margarina
- **2** žumanca
- **100 g** prah šećera
- **1** puding od jagode
- **220 g** brašna

#### **Posipanje keksica:**

- **1 kesica** vanil šećera
- **po potrebi** prah šećer

### **Priprema**

U posudu staviti brašno prosejano sa pudingom, omekšali margarin, šećer u prahu i žumanca. Umesiti mekano testo. Kidati komadice testa i puniti modlice i reati ih u pleh od rerene. Peci na 180C desetak minuta i pazite da ostanu svetle. Ohlaene posuti prah šećerom u koji ste dodali jedan vanil šećer.

### **Savet**

Keksii su prhki i ako ih držite u zatvorenoj kutiji mogu dugo da stoje bez promene u ukusu.