Dulini minjoni

Sastojci

Za testo:

- 250 g margarina
- 250 g šecera
- 500 g brašna
- 2 jajeta
- 1 prašak za pacivo

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 6 kašika šecera
- malo margarina

Za preliv:

- 100 g cokolade za kuvanje
- malo mleka

Priprema

Razmekšati margarin, pa ga umesiti sa ostalim sastojcima. Razvuci testo na debljinu pola centimetra i vaditi modlom. Poredjati na obložen pleh pek-papiromi i peci 15 minuta na 200 stepeni. Dok se pece prva tura, (meni izlazi za tri) skuvati puding i u vreo, dodati malo margarina.

Vruce keksice lepiti jedan za drugi, pudingom i premazati rastopljenom cokoladom sa malo mleka.