

Vanila keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 125 g margarina
- 125 g brašna
- 50 g šećera u prahu
- 50 g pudinga (u prahu) od vanile, čokolade...
- 2 kesice vanil šećera

Fil:

- 50 g čokolade

Priprema

Zamesiti testo sa margarinom, šećerom u prahu, pudingom (u prahu), i brašnom, pa ga odmarati u frižideru umotanim u foliju 30 minuta.

Testo izvaditi iz frižidera i oblikovati ga u valjak.

Valjak iseci na jednake parčice velicine pola cm. Mora da ima 36 isecenih parčica.

Oblikovati kuglice (velicine većeg oraha) pa u svaku staviti po parčence čokolade.

Uviti testo u kuglicu i radjati u pleh praveci razmak izmedju kuglica.

Svaku kuglicu pritisnuti malo sa viljuškom. Peci u zagrejanoj rerni 15minuta na 180`C.

Savet

Ja sam pravila i saokoladom i sa vanilom. Imate veliki izbor možete koristiti bilo koji puding sa bilo kojim ukusom. Kolaii su fantastini, tope se u ustima.