

Puding keksi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gmargarina
- **150-250** gprah šeera
- 2vanilina šecera
- **3** kesicepudinga od vanile
- **500** gbrašna

Priprema

Omekšati margarin i dodati prah šecer pa umutiti dobro, dodati vanilin šecer i puding prah. Brašno postepeno dodavati i umesiti testo, ode oko 500 g, nemojte sve sipati odjednom. Umešeno testo staviti u kesu pa u frižider da odstoji 30 minuta. Izvaditi i ponovo ga premesiti, malo je tvre ali tako treba. Rastanjiti oklagijom ne sasvim tanko. Vaditi oblike modlicom i stavljati na pek papir. Peci u rerni na 200 C 10-12 minuta. Treba da ostanu svetle boje da ne potamne.

Savet