

Puding keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g margarina
- 50 g šećera u prahu
- 2 vanil šećera
- 50 g prah pudinga
- 125 g brašna

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo, uviti u celofan i ostaviti u frižider oko pola sata. Zatim izvaditi testo iz frižidera, još jednom premešiti, pa oblikovati u tanku koru. Modlicom vaditi kružice, pa ih pritisnuti viljuškom da se dobije šara, a zatim poredjati u pleh preko pek papira.

Kolacice peci na 180 stepeni oko 15 minuta zavisno od rerne. Gotovi su kad pocnu da mirišu.

Savet

Što se tie pudinga, mogu se koristiti razni ukusi, s tim što treba voditi rauna da se ne prepeku i da puding keksii ostanu beli.