

Puding keksici (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**brašna
- **125 g**margarina
- **50 g**šecera u prahu
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kesica** pudinga u prahu (ukus po želji)
- **100 g** cokolade za kuvanje

Priprema

Mikserom izmutiti margarin sa šecerom u prahu, dodavajuci brašno, puding u prahu i vanil šefer. Od smese napraviti lopticu rukama, zamotati u kesu i ostaviti sat vremena u frižideru.

Za to vreme, cokoladu izlomiti na 40-ak delica. Zavisi koliko ce biti keksica.

Nakon sat vremena, razvuci lopticu i napraviti valjak od nje. Iseckati na trakice, zavisi koje velicine hocete da budu. Ja sam na oko 22 trakice. U svaku dodati malo izlomljene cokolade i formirati lopticu.

Loptice poslagati u pleh koji je obložen folijom ili papirom za pecenje, svaku lopticu utisnuti malo viljuškom. Peci na 180 stepeni 15 minuta.

Savet

Ja sam pravila duplu meru, pa sam u jednu stavila puding u prahu od okolade, a u drugu od vanile. :-)