

Puding keksici (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Mikserom izmutiti margarin sa šećerom u prahu, dodavajući brašno, puding u prahu i vanil šećer. Od smese napraviti lopticu rukama, zamotati u kesu i ostaviti sat vremena u frižideru.

Za to vreme, čokoladu izlomiti na 40-ak delica. Zavisi koliko će 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 čokolade i formirati lopticu.

Loptice poslagati u pleh koji je obložen folijom ili papirom za pečenje, 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. :-)