

Keksici sa pudingom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**margarina
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1** kesicaprška za pecivo
- **300 g**brašna
- **40 g**pudinga od banane
- **1** kesicavanilin šecera
- **100 g**šecera
- **2** kašikemeda

Priprema

Umutimo margarin sa šecerom, jajetom i žumancetom.

Dodamo vanil šcer i med. Onda dodamo puding i prosejano brašno sa praškom za pecivo.

Dobro pomešamo i umesimo testo, koje se ne lepi za ruke. Stavimo ga u providnu foliju i odložimo u frižider na sat vremena. Onda ga razvucemo i vadimo modlicama oblike po želji.

Reamo ih na pek papir i pecemo 10-ak minuta na 200 stepeni.

Kada su tek peceni bice mekani, a kada se ohlade lepo će se stegnuti.

Preukusni su i imaju jako poseban miris.

:)

Savet

:)