

Keksici sa pudingom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** margarina
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** brašna
- **40 g** pudinga od banane
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** šecera
- **2 kašika** meda

Priprema

Umutimo margarin sa šecerom, jajetom i žumancetom.

Dodamo vanil šecer 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.

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

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

Prekusni su i imaju jako poseban miris.

:)

Savet

:)