

Puding keksici *cvet*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **125 g** margarina ili putera
- **50 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1 kašika** ekstrakta od banane

Ostalo:

- **1 kašika** kakaa

Priprema

Margarin sobne temperature umutiti sa viljuškom da omekša, dodati ostale sastojke pa dobro umesiti dok se sve dobro ne sjedini. Ostaviti sat vremena u frižideru.

Iz smese uzeti manji deo testa, staviti kašiku kakaa i dobro promešati.

Od svetlog testa kidati male komade i oblikovati rukom loptice. Spustati na pleh obložen pek papirom i lagano dlanom stisnuti. Iz tamne smese oblikovati malu kuglicu i stavljati na sredinu svetle, ponovo lagano stisnuti.

Viljuškom stiskati krajeve.

Staviti pleh u zagrejanu rernu na 180 C 7-8 minuta.

Savet