

Puding keksici (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125** gmaslaca
- **50** gšecera u prahu
- **2**vanilin šecera
- **50** gpudinga po izboru
- **125** g brašna

Priprema

Maslac i šecer u prahu dobro izraditi mikserom. Dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Umotati u providnu foliju i ostaviti u frižider na pola sata. Nakon toga, odvajati male kuglice i slagati na pleh obložen papirom za pečenje. Svaku kuglicu pritisnuti viljuškom. Peci u rerni prethodno zagreajnoj na 180 stepeni, oko desetak minuta, U zavisnosti od izbora pudinga, možete dobiti keksice sa ukusom vanile, jagode, maline, cokolade itd. Puding se dodaje ne kuvan, odnosno prah direktno iz kesice umešati sa ostalim sastojcima.

Savet