

Uskršnji puding keksici



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** maslaca
- **80 g** šecera u prahu
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kesica** pudinga od maline
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **125 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Omekšali maslac (sobne temperature), vanilin šecer i šecer u prahu dobro umutiti mikserom. Dodati brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo i zamesiti testo.

Potom odvojiti na onoliko delova koliko različitih ukusa želite (ja sam 3). Dodati svakom delu željeni ukus pudinga i premesiti testo. Umotati u providnu foliju i ostaviti u frižider na pola sata. Nakon toga, odvajati testo, razvlaciti ga, mešati testa tako da kolaci budu šareni i modlama seci željene oblike.

Peci u rerni prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni, oko desetak minuta.

Savet