Keksici sa pudingom od jagode



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **120 g**margarina
- **2**žumanceta
- **100 g**prah šecera
- **1**puding od jagode
- **220 g**brašna

Posipanje keksica:

- **1 kesica**vanil šecera
- **po potrebi**prah šecer

Priprema

U posudu staviti brašno prosejano sa pudingom, omekšali margarin, šecer u prahu i žumanca. Umesiti mekano testo. Kidati komadice testa i puniti modlice i reati ih u pleh od rerene. Peci na 180C desetak minuta i pazite da ostanu svetle. Ohlaene posuti prah šecerom u koji ste dodali jedan vanil šecer.

Savet

Keksii su prhki i ako ih držite u zatvorenoj kutiji mogu dugo da stoje bez promene u ukusu.