

Puding keksici (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125** gputera
- **50** gšecera u prahu
- **2**vanilin šecera
- **125** gbrašna
- **50** gprah pudinga od vanile
- **50** gprah pudinga od cokolade

Priprema

Zamesimo glatko testo od omekšalog putera, šecera u prahu, vanil šecera i brašna. Testo podelite na dva jednaka dela.

U jedan deo dodajte prah pudinga od vanile, a u drugi deo prah pudinga od cokolade.

Uvijte u providnu foliju i ostavite u frižideru da ostoji pola sata.

Zatim izvadite testo iz frižidera još jednom premesite pa oblikujte u tanku veknicu.

Secite kriške pa od njih pravite kuglice.

Re?ajte u pleh obložen papirom za pecenje.Svaku pritisnite viljuškom da se dobije šara a zatim pore?ajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite na 180 stepeni 15 minuta.

Savet

Što se ti?e pudinga mogu se koristiti razni ukusi, s tim što treba voditi ra?una da se ne prepeku i da puding keksi?i ostanu beli.