

Puding keksici sa ukusom jagode



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**margarina
- **130 g**brašna
- **1 kesica**pudinga od jagode
- **50 g**fruktoze

Priprema

Razraditi margarin sobne temperature mikserom pa dodati fruktozu i mutiti mikserom dok se fruktoza ne otopi.

Kada ste margarin dobro razradili dodati brašno i prah za puding pa lepo umesiti sa margarinom da dobijete glatko testo koje se lepo odvaja od cinije.

Oblikovati lopticu, staviti u kesu i staviti 30 minuta u frižider.

Nakon 30 min izvaditi testo iz frižidera, ukljuciti rernu izmeu 150-200C, veliki pleh obložiti papirom za pecenje i rukama odkidati testo, praviti loptice velicine oraha, pritisnuti ih viljuškom da ostane šara i spljošte se pa reati u pleh.

Peci oko 15 minuta, zavisno od jacine rerne. Proveriti na par minuta da li su se zapekli. Od trenutka kada

zamirišu dovoljno je još par minuta. Kada se prohlade stvrdnuce se još malo. Super su i sutradan, samo ih cuvajte u zatvorenoj posudi.

Savet

Ako želite možete dodati i malo aromu jagode za intenzivniji ukus.