

Puding keksici (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **150 g** šecera
- **160 g** margarina
- **prstohvat** soli
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **100 ml** mleka
- **1** vanilin-šecer
- **1 kašičica** praška za pecivo
- Za valjanje keksica:
- **po potrebi** šecer u prahu

Priprema

Za testo: U dublju posudu usuti brašno, dodati šecer, vanilin-šecer, posoliti, umešati puding i prašak za pecivo i sve izmešati. Potom dodati iseckan margarin, sipati mleko i zamesiti testo. Ostaviti u frižider da odstoji 45 minuta.

Nakon toga, uzimati po malo smese, dlanovima oblikovati polumesece, reati ih u pleh obložen pek-papirom i peći u dobro zahrejanj rerni na 200 stepeni 15 minuta.

Gotove keksice izvaditi iz rerne, ostaviti ih da se prohlade...

...te ih uvaljati u šećer u prahu, servirati i poslužiti.

Savet