

## ***Puding keksici***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **50 g** pudinga (u prahu) od vanile, cokolade
- **2 kesice** vanilin šecera
- **125 g** margarina
- **125 g** brašna
- **50 g** šecera u prahu

### **Priprema**

Zamesiti testo sa margarinom, šecerom u prahu, pudingom u prahu i sa brašnom. Zamešeno testo uviti u foliju i ostaviti u frižideru da odstoji 30 minuta. Testo izvaditi iz frižidera i oblikovati ga u tanji valjak. Valjak iseci na jednake parvice. Oblikovati kuglice (velicine kalupa) utisnuti kalup (pecat) u testo i lagano sa nožem prebaciti u pleh. figurice redjati i pleh sa manjim razmakom. Peci 10 minuta na 200C. Pecat premazati uljem da se ne bi zalepilo za testo.

### **Savet**