Puding keksici (7)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **150-250 g**šecera
- **2**vanilin šecera
- **100 g (2-3 kesice)**pudinga u prahu
- **550 g**brašna

Priprema

Omekšali margarin penasto umutite mikserom i postepeno mu dodajte šecer u prahu po ukusu. Ako mislite da je 250gr puno šecera, smanjite na 150gr. Jer, su keksici baš slatki. Ko voli slatko, eto. Zatim, dodajte vanilin šecer i puding u prahu. Imala sam kesicu od 100gr pudinga, pa sam je iskoristila, ali vi možete staviti 2 ili 3 kesice od po 40gr.

Na redu je brašno. Dodajte ga postepeno i kad više ne možete mutiti mikserom, krenite rucno. Zamesite testo i uvijte ga u kesu, pa u frižider. Neka tako odstoji 30 minuta. Taman da se zagreje rerna.

Izvadite testo posle pola sata iz frižidera i ponovo ga premesite. Razvaljajte ga oklagijom. Nemojte previše tanko. Gledajte da budu svi keksici iste debljine. Željenim modlicama vadite keksice i utisnite viljušku na njih da ostanu trake. Eto, kao da su iz prodavnice. Na pleh stavite pek papir i reajte keksice. Pecite ih na 200 stepeni oko 10-12 minuta na trecoj razini. Treba da ostanu žute boje, znaci da imaju boju pudinga od vanile. Izgledace vam da su premekani, ali to tako treba. Kad ih malo odvojite od pek papira, primeticete da je donja strana rumena. Znaci, da su gotovi. Iako su mekani, pažljivo ih vadite na ravnu podlogu. U mom slucaju, na tacnu. Sacekajte da se ohlade i videcete da više nisu mekani. Sada su pravi keksici.

Savet

Umesto pudinga od vanile, možete koristiti bilo koji ukus. Od ove mere ispekla sam 2 i po pleha keksia, ali opet zavisi od modlica. Prijatno dragi moji uz keksie sa Oliverinim arolijama.