

Dugmici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 125 g margarina
- 70 g šećera
- 1 jaje
- 1 kašika meda
- 50 g mleka u prahu
- 2 kašike pudinga u prahu
- 1/4 kašice sode bikarbone
- 1 prstohvata soli
- oko 250 g brašna
- 1 vanilin šećer

Za spajanje:

- po potrebi eurokrem ili džem

Za posipanje:

- po želji šećer u prahu

Priprema

Penasto umutiti margarin, šećer i vanilin šećer. Dodati jaje, med, mleko u prahu pomešano sa pudingom u prahu, sve lepo sjediniti. Postepeno dodavati brašno u koje je dodata so i soda bikarbena. Zamesiti glatko testo

koje ne treba da stoji u frižideru.

Posuti radni sto brašnom i razviti testo debljine nekoliko milimetara. Modlom ili čašicom vaditi krugove, a okruglom makaronom četiri kružica. Od ovog testa dobije se 60 keksica. Rupice se vade na 30 keksica.

Potrebna su 2 velika pleha iz rerne, u svaki staje 30 keksica. Reati ih sa razmakom i peći na 170C.

Pecene, vruće kesice spajati kakao kremom ili džemom. Obilno posuti šećerom u prahu, poslužiti.

Savet