

Uskršnji puding keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125** gmaslaca
- **80** gšecera u prahu
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kesica**pudinga od maline
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **1 kesica**pudinga od cokolade
- **125** gbrašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

Omekšali maslac (sobne temperature), vanilin šecer i šecer u prahu dobro umutiti mikserom. Dodati brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo i zamesiti testo.

Potom odvojiti na onoliko delova koliko razlicitih ukusa želite (ja sam 3). Dodati svakom delu željeni ukus pudinga i premesiti testo. Umotati u providnu foliju i ostaviti u frižider na pola sata. Nakon toga, odvajati testo, razvlaciti ga, mešati testa tako da kolaci budu šareni i modlama seci željene oblike.

Peci u rerni prethodno zagrejanjoj rerni na 180 stepeni, oko desetak minuta.

Savet