

## Brzinski puding keksići

*Priprema ovih keksića je jednostavna i zabavna pa ako imate mališane, svakako ih uključite u izradu!*

### Sastojci:

#### Osnovna smjesa:

- 250 g margarina sobne temperature
- 100 g šećera u prahu
- 250 g glatkog brašna

#### Ostalo:

- 1 prašak za puding s okusom vanilije
- 1 prašak za puding s okusom čokolade
- 1 žlica kakaa u prahu
- 1 žlica mlijeka

**Priprema:** Margarin izmiksajte sa šećerom u prahu, dodajte brašno te rukama umijesite kompaktno tijesto. Smjesu preplovite na dva jednaka dijela. U jedan dio dodajte puding od vanilije, a u drugi dio dodajte puding od čokolade te kakao u prahu i jednu žlicu mlijeka. Svaku smjesu zasebno dobro izmijesite tako da se svi sastojci sjedine. Smjese zamotajte u prozirnu foliju i spremite u hladnjak na sat vremena. Od rashlađenog tijesta uzimajte komadiće veličine malo većeg lješnjaka, oblikujte kuglice i slažite ih na lim za pečenje koji ste prekrili masnim papirom. Vilicom pritisnite svaku kuglicu tako da dobijete lijepi uzorak. Keksići se tijekom pečenja malo prošire pa svakako ostavite dovoljno razmaka među njima prilikom slaganja na lim. Puding keksiće pecite otprilike 8 minuta na 180 °C. Od navednih sastojaka dobit ćete otprilike 80 keksića.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)