Wellness Keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**cela jaja
- **2**vanil šecera
- **2**praška za pecivo
- **2 šolje**mleka (za belu kafu)
- **2 šolje**kristal šecera (za belu kafu)
- **6 šolja**brašna (za belu kafu)
- **2 šolje**ulja (za belu kafu)
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **200 g**neslanog kikirikija
- **200 g**suvog groža

Priprema

Sve sastojke staviti u dublju plasticnu ciniju, zatim varjacom dobro izmešati da se svi sastojci sjedine. Iseckati cokoladu na manje kockice, zatim dodati u smesu, kao i suvo grože, kikiriki i izmešati. Plehove obložiti pek papirom, i vaditi malom kašicicom smesu, stavljati u pleh i ostavljati malo razmaka, jer ce se malo podici. Peci na 200 C dok ne porumene.

Savet

Umesto kikirikija mogu se staviti i seckani orasi, lešnici, pistai... Šta god pozelite.. I sutra dan su lepi, mada nama retko kad ostane za sutra :D Prijatno :)