

Slani Wellnes keks



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 2 jaja
- 1 kašika soli
- 50 g semenke od duleka
- 1 kašičica sode bikarbone
- 300 g belog brašna
- 300 g grahanog brašna
- malo susama

Priprema

Umutiti mikserom margarin, jaja i so. Zatim dodati kašičicu sode bikarbone, brašno i semenke od duleka. Umesiti glatko testo. Od testa kidati loptice i praviti male keksice. Na svaki keks staviti po malo susama. Peci na 200 stepeni 10-15 minuta.

Savet