

Kokos oranž kekisici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- **200 g** brašna
- **150 g** govsenih pahuljica
- **150 g** šecera
- **150 g** kokosovog brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- kora jedne narandže

Mokri sastojci:

- **3 vecevece** jabuke
- sok jedne narandže

Priprema

U odgovarajucu posudu sjediniti sve suve sastojke. Narendati koru narandže. Sa strane, oljuštiti i izrendati jabuke. U narendane jabuke ocediti sok jedne narandže. U suve sastojke dodati jabuke. Rukom gnjecimo i sjedinjujemo sve sastojke dok ne dobijemo mokru masu. Kašicom vadimo i pravimo male loptice (kao za rafaelo) i reamo ih na pleh prethodno obložen folijom.

Kada poreamo loptice, lagano ih rukom pritiskamo kako bismo dobili odgovarajuci oblik keksica.

Kada smo sve loptice formirali u keksice, pecemo ih dok ne dobiju tamno žutu boju.

Savet

Keksii su fantastini. Hrkavi spolja, a mekani iznutra. Prijatno!! :D