

Keksici (3)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Suvi sastojci:

- **100 g** graženo brašno (može i bilo koje drugo)
- **90 g** šecera
- **100 g** mlevenih ili sitno seckanih lešnika
- **100 g** pahuljica (ovsene, jecmene, ražene)
- **2 kašičice** kakaoa
- **2 kašičice** cimeta

Mokri sastojci:

- **100 g** putera
- **1 kašika** meda
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 kašike** ključale vode

Priprema

U dublju posudu sjediniti brašno (ne mora biti ražano, može bilo koje), šecer, pahuljice, lešnike, cimet i kakao. Promešati.

Puter otopiti na ringli i ostaviti da se malo prohladi. Za to vreme, sipati u posudicu vodu i staviti da prokljuca. U šoljicu sipati ravnu kašicicu sode bikarbone i preliti sa dve pune kašike ključale vode. Pocece da peni, dobro promešati. U puter dodati kašiku meda.

Sjediniti kašikom sve sastojke, tj u ciniju sa suvim sastojcima dodati mokre i promešati dobro. Kašicom vaditi keksice i slagati u podmazan pleh. Malo odaljiti jedan od drugog, jer se pecenjem blago razliju, pa da se ne bi spojili.

Rernu ugrijati na 190 stepeni i kad se zagreje staviti da se pecu. Meni je trebalo oko 20-ak minuta da budu gotovi, ali sve zavisi od jacine rerne.

Savet

Keksii su lepi i zarazni, mirišu malo na medenjake. Moja preporuka je da se smanji količina šeera, npr na 80 g bar jer je za moj ukus ovo bilo malo slae, mada sve zavisi kako ko voli. Prijatno! :-)