Integralni keks (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **240 g**integralnog brašna
- **120 g**ovsenih pahuljica
- **140 g**braon šecera
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**soda bikarbone
- **100 g**grubo mlevenih badema ili oraha
- **2 kašike**neskvika
- **3**jajeta
- **120 ml**ulja
- **2 kašike**meda
- **1**vanilin šecera

Priprema

Pomešati brašno sa ovsenih pahuljicama, šecerom, praškom za pecivo, soda bikarbonom, neskvikom i mlevenim bademima. Potom ulupati jaja, dodati ulje, med i vanilin šecer, pa sjediniti sa suvom mešavinom.

Vlažnim rukama formirati kuglice, pritisnuti ih dlanovima, te reati u pleh obložen papirom za pecenje. Izmeu keksica ostavljati malo prostora, jer tokom pecenja narastu.

Keksice peci u zagrajanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta. Gotove kolacice vaditi na rešetku da se potpuno ohlade, pa ih nakon toga staviti u metalnu kutiju kako bi zadržali svežinu. Po želji ih dekorisati otopljenom cokoladom.

Savet