Integralni keks



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**integralnog brašna
- **100 g**obicnog brašna
- **50 g**ovsenih pahuljica
- **125 g**margarina
- **1**narandža
- **1/2 kašicice**cimeta
- **2 kašike**džema ili pekmeza po izboru
- **1/3 kesice**praška za pecivo
- **50 g**rendane cokolade ili coko drops
- **vrlo malo**rendanog umbira
- **100 g**šecera

Za posipanje:

- **1/2 kašicice**cimeta
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 g**kokosa

Preliv:

- **50 g**cokolade

Priprema

Sve suve sastojke izmešati, pa dodati omeksan margarin. Dobro "izraditi" sve sastojke dok se ne dobije glatka masa, nakon toga dodati izrendanu koru od narandže, isceen sok od narandže, džem i umbir. Umesiti testo. Testo ne treba da bude jako tvrdo. Ukoliko vam se cini da je tvrdo, dodati 2-3 kašike vode.

Kafenom kašicicom uzimati delove testa, praviti kuglice, valjati ih kokos, pa spljesnuti da bi se dobio krug. Posti vanilinin šecerom i cimetom. Keks peci 20-tak minuta na 170 stepeni. Poprskati ga otopljenom cokoladom kada se malo prohladi.

Savet