

Integralni keksici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **100** govsenih pahuljica
- **100** gjecmenih pahuljica
- **100** graženih pahuljica
- **100** gsojinih pahuljica
- **100** gsusama
- **1** kašicikakima
- **2** kašicicesoli
- **1** cašaulja
- **1** cašamleka
- **1** cašakisele vode
- **3/4**margarina
- **3**jaja
- **600** gmešano heljdino brašno
- **1**prašak za pecivo

Priprema

Sve semenke pomešati, dodati ulje (ja stavljam maslinovo), mleko i vodu. Dobro promešati i ostaviti 30 minuta u frižider. Zatim dodati jaja, otopljen margarin, pecivo i so, dodavati brašno i mesiti. Kada se dobije ne tako tvrda smesa ostaviti još 2 h u frižider. Izmeu dva parceta papira za pecenje staviti polovinu smese i razvuci oklagijom na debljinu oko 5 mm, seci cašom i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 170 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Od ove koliine dobija se bas dosta keksia i što duže stoje lepši su.