

Ovseni keksici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200** govsenih pahuljica
- **200** g integralnog brašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3** supene kašikemeda
- **0,5** dlulja
- **malosoli**
- **2-3** kašikemleka
- **50-70 g** kokosa

Priprema

Ovsene pahuljice sitno sameljite (ja sam samlela u mlinu za šecer). Sipajte u vecu ciniju, dodajte i ostale sastojke i umesite testo. Prekrite testo strec folijom ili kesom i ostavite u frižideru 15-ak minuta. Prohlaeno testo istresite na radnu površinu, na koju pospete integralno brašno. Ako vam se cini da je testo premekano i da ne može da se razvlaci, dodajte još malo integralnog brašna. Razvucite testo oklagijom (0,5 mm debljine) i kalupima vadite željene oblike. Pecite u tepsiji koju ste obložili pek papirom, 10-ak minuta na 180 stepeni.

Savet