

## Musli keksici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Za keksice:

- **100 g** maslaca
- **100 g** fruktoze
- **1 kašičica** cimeta
- **250 g** muslija po izboru
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **4 kašike** jogurta
- **4 kašike** integralnog brašna
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **2** jajeta

### Priprema

Umutiti fruktozu i otopljen maslac. Potom dodati musli i mešati ili mesiti rukama dok se sastojci ne sjednine. Nakon toga dodati brašno pomešano sa sodom bikarbonom i ponovo mesiti, tacnije, trljati. Dodati jogurt i jaja koja ste prethodno umutili, takoe vanilu i cimet. Umesiti testo. Ostaviti da odstoji 20-tak minuta, pa oblikovati keksice i peci 15 minuta na 170 ili 180 stepeni. Ja sam ih oblikovala tako što sam pravila kuglice velicine oraha, a potom ih pritisnula kako bi se dobio oblik kao na slici. Treba da budu debeli oko 1 cm.

### Savet

Keksice možete služiti uz aj, kafu, mleko, jogur ili voni sok.