

Slani Wellnes keks



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- 2 jaja
- **1 kašika** soli
- **50 g** semenke od duleka
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **300 g** belog brašna
- **300 g** gražanog brašna
- **malosusama**

Priprema

Umutiti mikserom margarin, jaja i so. Zatim dodati kašičicu sode bikarbone, brašno i semenke od duleka. Umesiti glatko testo. Od testa kidati loptice i praviti male keksice. Na svaki keks staviti po malo susama. Peci na 200 stepeni 10-15 minuta.

Savet