

## ***?okoladni integralni keksici***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** govsenih pahuljica
- **100 g** heljdinog brašna
- **100 g** oraha
- **1 kašika** laneno seme
- **1 kašica** sode bikarbone
- **1 kašica** mešavine zacina za medenjake
- **1 kašika** kakao praha
- **100 g** crne cokolade
- **3 kašika** meda
- **50 g** kandirane brusnice
- **80 g** biljnog mleka
- **100 g** maslinovog ulja

### **Priprema**

Usitnite ovsene pahuljice i orahe u seckalici. U to dadajte heljdino brašno, laneno seme, sodu bikarbonu, zacine, kakao prah, izlomljenu crnu cokoladu na sitne kockice, kandirane brusnice. Zatim dodajte ulje, mleko i med na kraju, prethodno zagrejan na tihoj vatri. Mesite smesu par minuta, dok se svi sastjci ne sjedine. I ostavite je u frižideru 30 minuta. Nakon toga oklagijom razvucite testo, i malom cašicom oblikujte keksice. Re?ajte na pleh obložen papirom za pecenje. Pecite u zagrejanom rerni na 180 C oko 20 minuta. Keksice servirajte po želji, idealno se slažu uz džem od kajsija ili malina.

**Savet**