

Integralni keksici sa naradžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** integralnog brašna
- **50 g** kokosa
- **2 kašike** meda
- **50 ml** ulja
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **1** narandža (izrendana kora)
- **50 ml** soka od jedne narandže

Za preliv:

- **50 g** istopljene čokolade

Priprema

Jednu narandžu dobro oprati. Izrendati koru. Ocistiti narandžu staviti je u blender i izblendirati, treba da se dobije oko 50 ml soka, ako je potrebno dodati vode da bude 50 ml. Sada pomešati brašno, kokos, ulje, med, prašak za pecivo, narandžinu koru i sok. Sok dodavati postepeno. Ako je potrebno dodati još malo brašna. Testo treba da bude mekano, ali da se ne lepi za ruke. Staviti testo u najlon kesu pa u frižider na sat vremena. Nakon

toga kidati male loptice testa velicine oraha. Poreati ih u tepsiju pa pritisnuti viljuškom. Staviti keksice da se peku u zagrejanu rernu na 180 stepeni oko 15 minuta. Gotove keksice poprskati istopljenom cokoladom.

Savet