Zdravi kokos keksici

težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**brašna
- **85 g**ovsenih pahuljica
- **85 g**kokosa
- **90 g**smeeg šecera
- **110 g**putera ili margarina za kolace
- **1 kašika**meda
- **2 kašike** vrele vode
- **1 kašicica**sode bikarbone

Priprema

Brašno, ovsene pahuljice, kokso i šecer staviti u ciniju. Puter otopiti, dodati kašiku meda i dobro izmešati. Sodu bikarbonu rastvoriti sa dve kašike vrele vode, dodati u puter, sve lepo izmešati i preliti preko suvih sastojaka. Sve dobro sjediniti kašikom, smesa je prhka i raspada se, to neka vas ne brine.

Kada ste lepo izmešali sve sastojke kašikom vadite gomilice u tepsiju koju ste obložili pek papirom i rukom formirajte diskove, moji su otprilike velicine keksa, malcice deblji.

Keks peci u zagrejanoj rerni na 180°C sa ventilatorom, ili na 190°C bez ventilatora dok ne dobiju zlatnu boju, moji si po rubovima poceli sa rumene i ja sam izvadila iz rerne. Necete moci odmah da ih vadite iz pleha jer su jako meki, ali cim se ohlade stvrdnuce se. Ja sam otopila 100g cokolade sa 2 kašike sojinog mleka i premazala svaki keksic.

Savet

Umesto sode bikarbone možete staviti kesicu praška za pecivo. Ova verzija nije najzdravija, ali zbog veine sastojaka je da vas manje grize savest. :) Bie još jedna, gde emo umesto putera koristiti bananu, ali o tom kasnije. Prijatno! :)