

okoladni keksici sa ovsenim pahuljicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3-4zrele banane
- 150 govsenih pahuljica
- 50 gsuvog groža
- 50 gcokolade
- 50 gseckanih oraha

Priprema

Zrele banane prepolovimo i dodamo u ciniju. Viljuškom ih dobro izgljecimo da postanu kašaste.

Dodajemo ovsene pahuljice i smesu sjedinimo.

Zatim dodajemo suvo grože, iseckan orah i iseckanu cokoladu. Mešamo da se smesa lepo sjedini.

U pleh obložen papirom za pecenje kašikom oblikujemo kolacice velicine po želji.

Pecemo u vec zagrejanjoj rerni na 180C oko 15-20 minuta.

Ostavimo ih da se ohlade i služimo ih uz kafu, caj... Uživajte.

Savet

U kolae možete dodavati suvo voe, orašaste plodove po svom ukusu.