Badem keksici (2)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**mekog brašna
- **120 ml**ulja
- **5 vršnuh kašika**šecera
- **1/2 caše**jogurta
- **3 kašicice**neskafe kafe
- **1/2 caše** tople vode
- **5 kašika**meda
- **150 g**pecenog mlevenog badema
- **4 kašike**otopljenog kokosovog ulja
- **1 kašika**kakao praha
- **2 cela**jajeta

Priprema

Pripremiti sve sastojke: samleti pecene bademe, otopiti kokosovo ulje i med ako se stegao kao moj jer je stajao u frižideru.

Prvo umutimo dva jaja sa šecerom, zatim dodamo sve mokre sastojke (ulje, jogurt, kafu koju otopimo u toploj vodi, med), a zatim dodamo kakao prah, mlevene bademe i postepeno dodajemo brašno dok ne umesimo malo tvre testo. Možda ce vam trebati malo više brašna za mešenje jer je ovo testo jako lepljivo zbog meda koji sadrži.

Razvijemo testo debljine oko 2-3mm i secemo željene oblike. Keksici se peku na 180 stepsni nekuh 20 minuta u podmazanom plehu zavisno od rerne. Kada obod keksa pocne da tamni vaditi iz rerne,peceni su. Bolje je da se ovi keksi peku na nižoj temperaturi kako bi bili ravnomerno ispeceni i iznutra. Mogu se posuti prah šecerom i

stajati duže u zatvorenoj kutiji.

Savet

Keksii su jako prijatnog ukusa badema, kafe i kokosa, sa finom notom kakao praha, po mom mišljenju bolji od kupovnih. Hvala još jednom na nagradi, modlice su fenomenalne, isprobane upravo.