

## *Integralni keks*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 800 g brašna (pola integralno, pola belo pšenice)
- 125 g margarina
- 200 ml ulja
- 1 kašičica soli
- 1 čaša vode
- 50 g susama
- 50 g suncokretovog semena
- 20 g lanenog semena
- 20 g kima
- malo ulja (za premazivanje)

### **Priprema**

Sve sastojke zamestiti, ukoliko je puno tvrdo, dodati još vode.

Testo rasklagijati na debljinu oko 5 mm, premazati cetkicom sa malo ulja i rakijskom čašicom vaditi kolacice, slagati u pleh i peci na temperaturi od 200 stepeni, dok ne porumene.

Od ovog testa možete napraviti slatku varijantu, naravno bez soli, sa dodatkom 150 g šećera i kašike kakaoa.

Na slatki keks, možete staviti glazuru od čokolade.