

Integralni keksici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** integralnog brašna
- **120 g** govsenih pahuljica (ili jecmenih, raženih)
- **140 g** braon šecera
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **100 g** grubo mlevenih oraha ili badema
- **2 kašike** nesquik-a
- **3** jajeta
- **120 ml** ulja
- **2 kašike** meda
- **1** vanil šecer

Priprema

Pomešati brašno sa ovsenim pahuljicama, braon šecerom, praškom za pecivo, sodom bikarbonom, neskvikom i mlevenim bademima. Potom ulupati jaja, dodati ulje, med, vanil šecer. Pa sjedini sa suvim sastojcima. Vlažnim rukama formirati kuglice, pritisnuti ih dlanovima i reati u pleh obložen pek papirom, izmedju ostaviti malo mesta jer keksici narastu prilikom pečenja. Keksice peci u zagrejanon rerni na 180 oko 15 minuta. Zavisno od rerne.

Savet

Gotove kolaie ostaviti da se ohlade potom stvatiti u metalnu kutiju, kako bi zadržali svežinu. Po želji keksie

dekorisati okoladom... Ukusni i zdravi...