

Keksici sa ovsenim pahuljicama (posno)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** integralnog brašna
- **80 g** kokosa
- **80 g** ovsenih pahuljica
- **80 g** žutog šecera
- **50 g** posnih čokoladnih mrvica
- **1 kašika** meda
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 kašike** proključale vode
- **110 g** posnog margarina

Priprema

U proključalu vodu dodate sodu bikarbonu i ostavite sa strane. Margarin i med otopite na laganoj vatri i dodate sodu bikarbonu sa vodom. Kuvate minut na laganoj vatri. Integralno brašno, kokos, ovsene pahuljice, žuti šecer, čokoladne mrcie pomešate zajedno i prelijete sa vrućom smesom. Testo će biti dosta prhko, ali bez brige, tako treba da bude.

Uzimati po kašičicu smese i praviti gomilice u tepsiji pa ih malo pritisnuti kašikom. Peci u zagrejanoj rerni oko 12 minuta na 190 stepeni. Dok ne dobiju zlatno žutu boju. Vaditi ih tek kad se ohlade.

Savet

Ovi keksii su zaista dobri za dane posta jer dugo drže sitost.