

Ovseni keksići

Keksići bez šećera, sa ovsenim pahuljicama, kakaom i cimetom.

6 keksića



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 banana/e
- 1 kašičica Dr. Oetker Kakao
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin sweet zero
- 1 kesica Dr. Oetker Mleveni cimet
- 30 g brusnica
- 30 g pečenih lešnika
- 35 g Dr. Oetker Ovsene pahuljice susam

- 1 U sud stavite bananu i viljuškom izgnječite. Dodajte kakao, jedan vanilin sweet zero i mlevenog cimeta po ukusu. Promešajte pa dodajte brusnice, iseckan lešnik i ovsene pahuljice. Promešajte da se smesa ujednači i napravite 6 keksića. Složite na pleh obložen papirom za pečenje i pospite susamom.
- 2 Pecite na 200°C, 20-25 minuta. Proverite u toku pečenja da li je potrebno još peći, zavisno da li želite hrskave keksiće ili ne.
- 3 Pečene keksiće stavite na žičanu rešetku da se skroz ohlade.