



Zobeni keksi s brusnicama, orasima, bučnim sjemenkama i tamnom čokoladom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
12 komada

Sastojci

180 g sitnih zobnih pahuljica
50 g brašna
5 g praška za pecivo
70 g smeđeg šećera
60 g maslaca
2 jaja
60 g brusnica
30 g oraha
60 g tamne čokolade
30 g bučinih sjemenki

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Izmiješajte otopljeni maslac i šećer pa dodajte jaja i promiješajte pjenjačom.

Dobro sjedinjenoj smjesi dodajte zobene pahuljice i brašno u koje ste umiješali prašak za pecivo te promiješajte špatulom.

U smjesu dodajte nasjeckane orahe, brusnice, bučine sjemenke i nasjeckanu čokoladu.

Uz pomoć žlice za sladoled podijelite smjesu na 12 jednakih dijelova pa ih oblikujte u diskove.

Pećnicu zagrijte na 180°C pa pecite kekse 20 minuta. Servirajte za doručak.

Dobar tek!