



# 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!