

# Keks sa ovsenim pahuljicama i suvim grožđem

za 15-ak komada

## Sastojci:

- 115 g putera
- 1 jaje
- 90 g smeđeg (demerera) šećera
- 1 kašičica meda
- $\frac{1}{2}$  kašičice ekstrakta vanile
- 125 g brašna
- $\frac{1}{2}$  kašičice sodе bikarbоне
- 2 kašičice začina za medenjake\*
- $\frac{1}{4}$  kašičice soli
- 150 g ovsenih pahuljica
- 50 g suvog grožđa

Ohladenu masu vadite kašikom, formirajte kuglice oko 3 cm prečnika (blaog pokvasite ruke kada masa krene da se lepi za ruke). Ređajte sa razmakom na pleh. Svaku kuglicu blago spoljoštite. Pecite oko 15 minuta ili dok ne dobiju lepu braon boju. Ohladite pa poslužite.

## Napomena:

Začin za medenjake možete pronaći u bolje snabdevenim prodavnicama. Ako ne mođete da nađete, onda ga napravite sami: 2 kašikice cimeta +  $\frac{1}{2}$  kačikice mlevenog muskatnog oraščića + 1 kašikica mlevenog đumbira +  $\frac{1}{2}$  kašikice mlevenog klinčića +  $\frac{1}{4}$  kašikice belog bibera

## Priprema:

U činiju prosejte brašno, dodajte so, začine i sodu bikarbonu.

Mikserom umutite puter sa šećerom. Dodajte jaje i vanilu pa sjedinite. Dodajte mešavinu sa brašnom i izmešajte varjačom. Na kraju dodajte ovsene i suvo grožđe. Promesajte pa ostavite oko 15 minuta u frižideru.

Pleh obložite papirom za pečenje. Rernu upalite da se greje na 180°C.