

Keks sa muslijem i bananama

za oko 20 komada prečnika 3-4cm

Sastojci:

- 3 manje (ili 2 veće) banane
- 2 kašike semenki bundeve
- 1 kašika susama
- 1 kašika lanenih semenki
- 1 ravna kašičica cimeta
- prstohvat morske soli
- 1 kutija Integrino Muslija (ja sam koristila Choco) 250 g

- džem od kajsije, za punjenje

Priprema:

Obložite veliki pleh od rerne i jedan manji sa papirom za pečenje.

U secku usitnite musli, semenke lana i bundeve. Ne treba musli da pretvorite u prah, već samo da razbijete sastojke na sitnije delove. U većoj činiji viljuškom izgnječite banane, dodajte musli, ostale semenke i so. Izmešajte pa ostavite na pola sata u frižider da se masa malo stegne.

Od mase pravite kuglice, ređajte na pleh, blago spljoštite i prstom napravite rupu u sredini. Masa je mekana i malo beži, ali se da oblikovati, samo budite pažljivi. U svaku rupicu sipajte malo džema od kajsije. Pecite oko 15 minuta ili dok potamne po ivicama. Ostavite da se prohlade pa poslužite. Ja ih čuvam u kutiji u frižideru.