

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

...

Ovseni keks sa kandiranom narandžom i čokoladom



Sastojci:

[originalni recept](#)

470 g ovsenih pahuljica
400 g smeđjeg šećera
590 g brašna
230 g putera
3 jaja
200 g kandirane narandže
150 g crne čokolade
narendana kora jedne narandže
2 burbon vanil šećer (ili 5 ml vanila ekstrakta)
10 g sode bikarbone
1/2 kašičice soli
5 g cimeta

Mikserom umutite jaja, šećer i vanil šećer, dodajte puter. Zatim sipajte brašno, so i sodu bikarbonu pa nastavite da miksirate sa dodacima za testo. Na kraju umešajte ovesene pahuljice, kandiranu narandžu i čokoladu iseckanu na male komadiće. Obilkujte kuglice od testa, stavite ih na pleh postavljen papirom na pečenje pa ih pritisnite dlanovima ili dnom čaše da se oblikuju keksići. Pecite u unapred ugrijanoj rerni na 180 °C 10 minuta ili dok blago ne porumene.

