

Banaani-kookoskeksit:

n. 60 kpl (n. 4 cm muotilla)

2 kpl kypsiä banaaneita
6dl kookoshiutaleita
1 dl neljän viljan
(tai muita haluamiasi) hiutaleita
1 muna



Muussaa banaanit esim. haarukalla. Mikäli banaanit eivät ole täysin kypsiä, voit kypsyttää niitä uunissa lisää. 150 astetta ja vähintään vartti, banaani on kypsä, kun se on tasaisen ruskea. Lisää muussattuun banaaniin kookoshiutaleet, neljän viljan hiutaleet sekä muna. Sekoita tasaiseksi.

Kurpitsa-maapähkinävoikeksit:

n. 60 kpl (n. 4 cm muotilla)

325 g kurpitsasosetta
3 rkl suolatonta maapähkinävoita
3.5 dl neljän viljan (tai muita haluamiasi) hiutaleita

Sekoita ainekset tasaiseksi massaksi.

Kummatkin reseptit valmistetaan seuraavasti:

Kauli taikinasta tasainen, noin puolen sentin paksuinen levy jauhotetulla alustalla. Leikkaa keksejä haluamallasi muotilla, tai käytä esim. shottilasia.

Paista keksejä 120-asteisessa uunissa n. 2 tuntia, tämä sekä rapeuttaa keksejä, että pidentää niiden säilyvyyttä. Kun keksit ovat kuivuneet riittävästi, ne säilyvät huoneenlämmössä. Säilytä keksit ilmatiiviisti. Voit myös pakastaa keksit.