



Krakersy z orzechami i kardamonem

🕒 30–40 Min   

Przygotowanie

- 1 Ubij białko z solą do uzyskania sztywnej piany, następnie dodaj miód i mielony kardamon.
- 2 Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
- 3 Rozgrzej piekarnik do temperatury 120°C.
- 4 Z uzyskanej mieszanki utwórz 15–20 krakersów, ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez 20–30 minut w temperaturze 120°C z włączonym termoobiegiem. Smacznego!

Składniki - Ilość osób: 5

🔥 = Kotányi Produkty

1	Białko jajka
5 łyżek	Miód
70 g	Ziarna sezamu
110 g	Posiekane migdały
120 g	Ziarna słonecznika
2 g	Nasiona chia
1 łyżeczka	🔥 Kardamon mielony
1 szczypta	🔥 Sól Morska gruboziarnista jodowana

