



# Biscuiți cu nucșoară

🕒 30–40 Min. 

## Pregătire

- 1 Bate albușurile cu sare până când se formează o spumă fermă, apoi adaugă mierea și nucșoara măcinată.
- 2 Adaugă restul de ingrediente și amestecă bine.
- 3 Preîncălzește cuptorul la 120 °C (356°F).
- 4 Modelează 15-20 de biscuiți din această compoziție, pune-i într-o tavă căptușită cu hârtie de copt și lasă la cuptor 20-30 de minute, la 120 °C (248 °F), folosind setarea de ventilare și savurează.

## Ingrediente 5 Porții

♦ = Kotányi Produkte

1	Albuș de ou
5 lingură	Miere
70 g	Semințe de susan
110 g	Migdale, mărunțite
120 g	Semințe de floarea soarelui
2 g	Semințe de chia
1 linguriță	♦ Cardamom măcinat
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată

