



Крекеры с орехами и кардамоном

🕒 30—40 Мин. 🍪 🍪 🍪

Способ приготовления

Ингредиенты 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1	Яичный белок
5 ст. л.	Мед
70 г	Семена кунжута
110 г	Миндаль рубленый
120 г	Семена подсолнечника
2 г	Семена чиа
1 ч. л.	♦ Кардамон молотый
1 щепотка	♦ Соль морская

- 1 Взбейте яичные белки с солью до твердых пиков, затем добавьте мед и молотый кардамон.
- 2 Добавьте оставшиеся ингредиенты и тщательно перемешайте.
- 3 Предварительно нагрейте духовку до 120 °С.
- 4 Сформируйте из смеси 15–20 крекеров, выложите их на покрытый пергаментом противень и выпекайте в духовке в режиме конвекции в течение 20–30 минут при температуре 120 °С.

