



Sestavine 5 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1	Jajčni beljak
5 žlic	Medu
70 g	Sezamovih semen
110 g	Sesekljanih mandljev
120 g	Sončničnih semen
2 g	Semen chia
1 žlička	♦ Kardamom mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Hrustljavi kolački s kardamomom

⌚ 30—40 Min   

Priprava

- 1 Jajčni beljak začinite s soljo in stepite v trd sneg. Nato vmešajte med in mlet kardamom.
- 2 Dodajte preostale sestavine in dobro premešajte.
- 3 Pečico segrejte na 120 °C.
- 4 Iz zmesi oblikujte 15–20 kolačkov in jih razporedite po nizkem pekaču, obloženem s papirjem za peko. Postavite v pečico in pri vključenem ventilatorju pecite 20–30 minut na 120 °C, nato pa uživajte.

