

Krekeri s orašastim plodovima i kardamomom

30—40 Min

Sastojci 5 Porcije

= Kotányi Produkte

1	Bjelanjak
5 jušnih žlica	Meda
70 g	Sjemenki sezama
110 g	Badema, sjeckanih
120 g	Sjemenki suncokreta
2 g	Chia sjemenki
1 čajna žličica	Kardamom mljeveni
1 prstohvat	Morska sol gruba

Priprema

1. Tucite bjelanjke jaja sa solju dok ne počnu formirati čvrste vrhove, a zatim umiješajte med i mljeveni kardamom.
2. Dodajte preostale sastojke i dobro promiješajte.
3. Zagrijte pećnicu na 120 °C (356 °F).
4. Od smjese oblikujte 15 – 20 krekera, stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i pecite 20 – 30 minuta na 120 °C (248 °F) s ventilatorom i uživajte.