



# Krekeri s orašastim plodovima i kardamomom

🕒 30–40 Min   

## 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 krekeri, stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i pecite 20 – 30 minuta na 120 °C (248 °F) s ventilatorom i uživajte.

## 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	

