



Összetevők 5 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1	Tojásfehérje
5 ek.	Méz
70 g	Szezámag
110 g	Darabolt mandula
120 g	Napraforgómag
2 g	Chia-mag
1 tk.	♦ Kardamom, őrölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

Ropogós keksz kardamommal és magvakkal

🕒 30—40 Perc 🍪 🍪 🍪

Elkészítés

- 1 Egy csipet sóval verjük kemény habbá a tojásfehérjét, majd forgassuk hozzá a mézet és az őrölt kardamomot.
- 2 Adjuk hozzá a többi hozzávalót is, és keverjük el alaposan.
- 3 Melegítsük elő a sütőt 120 °C-ra.
- 4 Formázzunk 15–20 kekszet a masszából. Helyezzük a kekszeket sütőpapírral bélelt tepsire, és süssük a 120 °C-ra előmelegített sütő légkeveréses fokozatán 20–30 percig.

