

Mandulalisztes zsemle



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

100 g mandulaliszt

2 tojás

1 teáskanál szódabikarbóna

1 teáskanál almaecet

1 csipet só

1 teáskanál olívaolaj

Elkészítés

Elkészítés:

Melegítsd elő a sütőt 180 °C-ra.

Keverd össze a mandulalisztet, szódabikarbónát és a sót.

Adj hozzá két tojást, az almaecetet és az olívaolajat, majd keverd simára.

Formázz belőle kis zsemleket, és tedd őket sütőpapírral bélelt tepsire.

Süsd 15-20 percig, amíg aranybarnára sülnek.

Jó étvágyat hozzá!