

Napraforgómagos sós keksz



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

100 g napraforgómagliszt

2 tojásfehérje

1 teáskanál sütőpor

1 teáskanál só

1 evőkanál olívaolaj

Fűszerek: kakukkfű, rozmaring (opcionális)

Elkészítés

Elkészítés:

Melegítsd elő a sütőt 180 °C-ra.

Keverd össze a napraforgómaglisztet, sütőport, sót és a fűszereket.

Add hozzá a tojásfehérjét és az olívaolajat, majd keverd simára.

Formázz keksz méretű korongokat, és helyezd őket tepsire.

Süsd 10-12 percig, amíg ropogósra sülnek.