Krakersy sezamowe

Kinga Bajcar

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Gomosio Bio - 1/2 szklanka
- Masło Bio - 125 g
- Maka pszenna typ 550 Bio - 1 1/4 szklanka
- Twarożek naturalny Bio - 50 g

Dodatkowe info:

Z podanych składników wychodzi około 50 krakersów.
Zamknięte w szczelnym pojemniku można przechowywać je do 14 dni.

Gomasio Bio - jest to mieszanka delikatnie prażonego sezamu z nierafinowaną solą morską.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki przekładamy do miski.

KROK 2: Zagniatamy ciasto o jednolitej konsystencji.

KROK 3: Wałkujemy na bardzo cienki placek (około 3 mm).
Następnie wykrawamy foremką ciastka - obojętnie jaki będą miały kształt.

KROK 4: Powycinane krakersy układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 17 minut.

Smacznego :)