Sezamki z Quinoy ekspandowanej Bio

Kinga Bajcar

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- Quinoa ekspandowana Bio - 1 1/2 szklanka
- Żurawina suszona Bio - 1/2 szklanka
- Syrop z Agawy Bio - 4 łyżka
- Cukier waniliowy Bio - 2 łyżeczka
- Jajko - 1 szt.
- Masło klarowane Ghee Bio - 100 ml
- Cukier z Agawy Bio - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło klarowne Bio topimy. Dodajemy cukier z Agawy Bio, cukier waniliowy Bio, jajko i syrop z Agawy Bio. Miksujemy na puszystą masę.

KROK 2: W osobnym naczyniu mieszamy Quinoę ekspandowaną z żurawiną, a następnie zalewamy całość masłem klarownym z dodatkami. Całośc wylewamy na niedużą blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.

KROK 3: Zapiekamy w temperaturze 200 stopni przez 15 minut, a następnie zmniejszamy temperaturę do 80 stopni i suszymy przez kolejną godzinę.
Gotową masę kroimy na prostokąty.
Sezamki są kruche i słodkie.
Smacznego :)