

Krekeri sa brazilskim i indijskim orahom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 100 g rendanog kackavalja
- 150 g margarina
- 55 kašika mlevenog brazilskog oraha
- 5 kašika mlevenog indijskog oraha
- 2 kašike kisele pavlake
- 1/2 praška za pecivo

Priprema

Krekeri sa indijskim i brazilskim orasima: 250 g brašna, 100 g rendanog kackavalja, 150 g margarina, 55 kašika mlevenog brazilskog oraha, 5 kašika mlevenog indijskog oraha, 2 kašike kisele pavlake i pola praška za pecivo.

Od navedenih sastojaka umesiti testo i ostavit ih u kesu i 1 sat u frižider, da se testo ohladi.

Testo razviti i modlom vaditi krekeri.

Peci na 200 stepeni 15 minuta.