

Mandulás Ropogós Háromszögek

(Glutén, tej, tojás, cukor, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 40 dkg főtt, áttört burgonya
- 20 dkg Mester Házi kenyérliszt
- 4 dkg gluténmentes sörélesztőpehely
- 5 dkg Mester gyalult mandula
- só
- 2,5 útifűmaghéj
- 2 g sütőpor
- Szükség szerint némi víz
- + olaj a kenéshez
- + gluténmentes sörélesztőpehely a szóráshoz

Elkészítés:

Az összes alapanyagot egy tálba tesszük, alaposan összedolgozzuk-

Majd szilikon lapon kinyújtjuk kb fél ujjnyi vastagra.

Háromszögeket vágunk.

Sütőpapíros tepsire tesszük őket, tetejét nagyon vékonyan kiolajozzuk, megszórjuk sörélesztőpehellyel, majd 180 fokon 10-15 perc alatt megsütjük.