

Paleo mézes süti

Hozzávalók:

- 20 dkg mandulaliszt
- 10 dkg gyümölcsliszt
- 20 dkg gesztenyeliszt
- Késhegynyi szóda bikarbóna
- 4 tojás
- 20 dkg méz
- 10 dkg erytritol
- 1 teás kanál psyllium



Elkészítése

Az anyagokat összegyűrjük tésztává, ezután kinyújtjuk kb. fél centiméter vastagra. A tésztából linzer szaggatóval kis formákat szúrunk ki, ezeket sütőpapírra helyezzük. Díszíthetjük fél dióval, kisülés után felvert tojáshabbal vagy csokival.

Tojásos díszítésnél: 1 tojás fehérje, 10 dkg erytritol, fél citrom leve.

Csokis díszítésnél: Paleo csokit vízgőz felett felolvasztani.

180°C fokon 5-7 perc alatt megsütjük. Letakarva másnapra megpuhul. Jó étvágyat!

