



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **15 perc**



Répási Eszter

CITROMOS-LEVENDULÁS KEKSZ

A levendula számos gyógyhatással rendelkezik, ezek közé tartozik a nyugtató, gyulladáscsökkentő, antibakteriális hatása. A puffadás kezelésére is kiválóan alkalmazható, ugyanis szélhajtó hatással is rendelkezik.

HOZZÁVALÓK

70 g finomliszt
70 g mandulaliszt
70 g vaj

30 g eritrit
1 evőkanál chiamag
2 evőkanál víz
1 teáskanál sütőpor

fél db bio citrom
reszelt héja
1 db vaníliarúd
kikapart magja
fél teáskanál szárított

levendulavirág
ALLERGÉNEK
glutén
laktóz

- 1** A chiamagot keverjük el a vízzel, majd várjuk meg míg megduzzad.
- 2** Az eritritet keverjük ki a vajjal, majd adjuk hozzá a liszteket, a sütőport, a vaníliát és a levendulát.
- 3** Míg a tésztát keverjük, a chiamag is megduzzad, így utolsóként ezt adjuk a tésztához.
- 4** Béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral, majd egy evőkanál segítségével, halmozzunk rá kis halmokat a tésztából, és lapítsuk le, hogy keksz formájú legyen.
- 5** Tegyük 180°C-ra előmelegített sütőbe és süssük meg kb 15 perc alatt.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



Auchan