

Jetelové sušenky

Suroviny

300 g hladké špaldové mouky
¼ ČL soli
100 g kokosového oleje
1 PL jablečného octa
3 PL kokosového cukru
6 PL vody
hrst květů jetele

Postup

1. Všechny suroviny mimo květů smícháme do hladkého těsta.
2. Květy nasekáme na jemno a přidáme do těsta.
3. Z těsta zformujeme malé penízky a pečeme při 180 °C cca 20 minut.

Další recepty, inspirace a praktické rady najdeš na:
www.silaprozivot.com/bylinkova-skola