CRACKERS Sarrasin-Algues

Ingrédients
120g de farine de sarrasin
50 g d'amande en poudre
10 g de wakamé séché en paillette
½ cuillère à café de sel fin
2 cuillères à soupe de graines de sésame (noir ou blond)
2 à 4 cuillères à soupe d'eau tiède

Préparation
Mélanger tous les ingrédients secs
Ajouter l'eau et pétrir
Laisser reposer la pâte puis, entre 2 feuilles de papier sulfurisé, étaler de façon aussi mince que possible
Découper les formes souhaitées et piquer les à la fourchette pour éviter de gonfler

Cuisson
Four préchauffé à 180°, pendant 20 minutes (Surveiller la cuisson suivant votre four)

Recette présentée par Armelle E
Troc-Recettes du 15 02 2018 à Trédarzec