

Ingefærsmåkager med chiafrø

Ingredienser

120 gr. Chiafrø (heraf 70 gr. kværnet)

150 gr. glutenfri havregryn

200 gr. palmesukker

250 gr. rismel

100 gr. mandelmel

350 gr. økologisk Thise smør

Skal af 2 citroner

Saft af 1 citron

2 – 3 store spsk. friskrevet ingefær

1 tsk. natron



Sådan gør du:

Smørret smeltes og det hele blandes sammen – røres godt.

Dejen må ikke være for tør – kom evt. lidt rismælk i.

Dejen rulles til to ruller i bagepapir, rul med hænderne uden på papiret. Dejen lægges i køleskabet mindst en time og gerne til næst dag, så den kan "sætte sig" .

Skæres i skiver som ikke er for tynde (ca. 3-4 mm) og sættes på bagepapir med plads til "at flyde lidt ud"

Bages ved 170 grader til de er let brune , (10-13 min) hold godt øje med dem i ovnen.