

Celozrnné housky ze špaldové mouky

Ingredience:

- 375 g celozrnné mouky
- 375 g tvarohu
- 1 vejce
- 1,5 prášku do pečiva
- 1,5 lžičky soli
- 150 ml podmáslí
- 5 polévkových lžic ovesných vloček, sezamu a lněného semínka

Postup:

- 1) Zahřát troubu na 200 stupňů
- 2) Smíchat tekuté ingredience (vejce, tvaroh a podmáslí) do krému a přidat sůl.
- 3) Mouku a prášek do pečiva vmíchat do hotové směsi (bod 2.).
- 4) Navlhčit ruce a formovat housky z tekuté směsi.
- 5) Položit na pečicí papír na plechu, nedávat moc blízko sebe.
- 6) Na závěr posypat housky vločkami, lněným semínkem nebo sezamem.
- 7) Péct na cca 20 min.

Fotogalerie: https://drive.google.com/drive/folders/1paFrvl-OJJNaQa8v1uLo4yJGQ8VopcA0?usp=drive_link