

Wonton-crakers sucrés salés



(pour 2 douzaines)

- feuilles de wonton
- ¼ tasse de graines/épices mélangées (pavot, sésame et carvi)
- ¼ tasse de sucre de canne
- 1 ½ cc de gingembre en poudre
- ¼ cc de sel
- 1 œuf
- 1 goutte de crème liquide

Préchauffez le four à 175 °C.

Mélangez le sucre, le gingembre et le sel dans un bol.

Dans un autre bol, fouettez l'œuf avec la crème.

Découpez les wontons à l'aide d'emporte-pièces de la forme de votre choix, puis enduisez-les d'œuf au pinceau. Saupoudrez du mélange de graines puis du mélange de sucre.

Cuisez jusqu'à ce que les crackers soient craquants, environ 5 à 8 minutes.

Source : Super Natural Cooking (Heidi Swanson)