

## Gulerodskiks



33 kiks

*60 g mandler*

*60 g hørfrø*

*55 g cashewnødder*

*1 stor revet gulerod, 130 g*

*2 æg*

*½ dl vand*

*1 tsk. kanel*

- Mal mandler og cashewnødder på en foodprocessor.
- Rør alle ingredienser sammen i en skål, og lad det hvile i 15 minutter.
- Smør blandingen ud på en bageplade (beklædt med bagepapir). Sæt pladen i ovnen, og bag ved 180 grader varmluft i 30 minutter.
- Efter 10 minutter tager du pladen ud af ovnen og inddeler dejen i “kiksestykker” med en kniv.
- Sæt den tilbage i ovnen, og bag færdig. Kiksene skal være lysebrune og sprøde.