



SWISS MEDICAL
NETWORK

Crackers maison

SAVEURS & ÉQUILIBRE

Temps de préparation :	10 minutes
Temps de cuisson :	9 minutes
Quantité :	120 crackers
<hr/>	
Farine :	500g
Œufs :	3 pièces
Lait :	100mL
Sucre :	20g
Graines de courge et tournesol :	240g
Sel :	10g
Romarin	



Appareil

Mélanger la farine, les œufs, le sucre, le sel et le romarin. Ajoutez le lait jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Taillage

Étalez l'appareil à l'aide d'une machine à pâte. Et puis découpez les en forme rectangulaire identique.

Finition

Dorer chaque crackers au jaune d'œuf, puis appliquer les graines de courge et de tournesol.

Cuisson

Cuire les crackers dans un four sec à 175 degrés, pendant 9 minutes environ.