

Nan - E - Nochodchi

Kategorien: Plätzchen, Land, Persien

Zutaten für: 1 Portionen

150	Gramm	Butter
150	Gramm	Puderzucker
300	Gramm	Mehl (Kichererbsen-)
1/2	Teel.	Kardamompulver

Anleitung:

persische Plätzchen aus Kichererbsenmehl Alle Zutaten gut verkneten, in Folie mindestens 6 Stunden ruhen lassen.

Den Teig zu kleinen Kugeln formen, flach drücken und bei 160 - 170°C ca. 15 min backen.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Ruhezeit: 6 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe