Recette écono : Craquelins de bagel

RECETTES – BOULANGERIE – COLLATIONS



NOMBRE DE PORTION : 50

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 bagels
- 1 ½ c. table d’huile
- ½ c. thé de poudre d’ail
- ½ c. thé de poudre d’oignon
- Sel au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 450 F.
2. Couper les bagels en petites tranches.
3. Mettre les tranches de bagel dans un bol et arroser d’huile. Brasser avec vos mains pour recouvrir les tranches d’un peu d’huile.
4. Mettre les tranches de bagel sur une grande plaque de cuisson.
5. Saupoudrer d’épices et de sel.
6. Cuire au centre du four pendant 5-7 minutes. Retourner les craquelins et cuire jusqu’à ce qu’ils soient bien secs et croquants. Tout dépendant de l’épaisseur du craquelin, le temps de cuisson peut varier.