

Temps de cuisson : 10-15 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile



Craquelins de bagel

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

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 250 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 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.