

# Коржики из кабачков

Визуальный рецепт от DAREBEE

© [darebee.net](http://darebee.net)



700 г кабачков или цуккини  
3 чашки ~ 300 г муки  
2 ст.л ~ 30 г молотых семян льна  
1 ч.л разрыхлителя (факультативно)  
½ ч.л соды (факультативно)

16 ШТУК

**ВАРИАНТЫ:** добавьте 1 столовую ложку порошка псиллиума. Замените обычную муку на гречневую и/или соевую.

## ИНСТРУКЦИЯ

1. Измельчите цуккини в кухонном комбайне.
2. Добавьте остальные ингредиенты и смешайте до получения теста.
3. Разогрейте духовку до 200°C на нижнем огне. Перенесите смесь на лист бумаги для выпечки. Заверните ее и придайте форму колбаски. Разрежьте на небольшие кусочки. Выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки.
4. Выпекайте в духовке в течение 20 минут. Перед подачей на стол остудите.

