СНАКС

Домашни солетки с кашкавал и сусам

Домашни солетки с кашкавал и сусам за момента, в който детето поиска „нещо вкусно“. Изчезват по-бързо, отколкото успявате да ги изпечете. Приготвят се лесно, а отвън са хрупкави, отвътре мекички, със златиста коричка.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 18 мин **Общо:** 28 мин **Порции:** 6
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен, Сусам

Съставки

- 1 яйце
- 5 с.л. кисело мляко
- 1/2 ч.л. сода бикарбонат
- 1/2 ч.ч. настърган кашкавал
- 1 и 1/2 ч.ч. брашно (може бяло, пълнозърнесто или смес)
- 2 с.л. меко масло или зехтин
- 1 с.л. сусам за поръсване (ако сусамът вече е въведен)

Начин на приготвяне

1. Замесване на тестото: В купа разбийте яйцето с киселото мляко и содата, докато сместа леко шупне. Добавете маслото, настъргания кашкавал и постепенно брашното, като замесвате меко, нелепнещо тесто.
2. Оформяне на солетките: Разточете тестото на тънък лист върху леко набрашнена повърхност. Нарежете го на тънки ленти с нож или резец за тесто. Можете да ги оставите прави или да ги усучете леко за забавна форма.
3. Печене: Подредете солетките върху тава, покрита с хартия за печене. Поръсете със сусам и печете в предварително загрята фурна на 180°C за около 15-18 минути или докато станат златисти и апетитни.
4. Охлаждане: Оставете солетките да изстинат напълно - след това са готови за хрупкане!
5. По желание: За още повече вкус можете да добавите в тестото 1 с.л. смляно ленено семе или щипка сушени билки (като риган или мащерка). Ако детето обича по-наситен вкус, малко настърган морков или тиквичка също се вписват добре - без да променят текстурата, но добавят полезни вещества.

Съхранение

- Съхранявайте напълно изстиналите солетки в затворена кутия или буркан при стайна температура до 3 дни. Благодарение на сусама и кашкавала солетките остават хрупкави дори след няколко дни.
- Ако станат по-меки, можете да ги поставите за 2-3 минути в топла (не гореща) фурна при 160°C, за да се възстанови хрупкавостта.

Замразяване

- Замразете в пакет за замразяване с хартия за печене между слоевете - солетките остават хрупкави до 4 седмици. Размразявайте при стайна температура или в топла фурна, без необходимост от пълно размразяване.

Съвети

- Домашното приготвяне често връща към най-простичките удоволствия, като аромата на нещо прясно изпечено. Солетките с кашкавал и сусам събират в себе си удобство, вкус и онзи уют, който само истинската храна може да даде.
