СНАКС



Крекери със сирене и масло

Хрупкавото е нещо, на което малките почти никога не казват „не“. А когато то е домашно и без списък от непознати съставки - удоволствието е двойно и за родителите. Тези крекери със сирене и масло са невероятно лесни за приготвяне, с наситен вкус от сирене и нежна маслена текстура. Сиренето е добре познат източник на калций и протеин, а маслото дава мазнини. Подходящи за деца над 10 месеца.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 15 мин **Общо:** 30 мин **Порции:** 4
Възраст: От 10 месеца **Трудност:** Средно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен, Сусам

Съставки

- 50 гр. обезсолено сирене (настъргано или намачкано) или извара
- 30 гр. масло (стайна температура)
- 4 с.л. пълнозърнесто брашно
- 1 с.л. грис
- 1 жълтък
- Щипка сусам (по желание, ако сусамът вече е въведен)

Начин на приготвяне

1. Смесване на съставките: Намачкайте сиренето или изварата с вилица и смесете с размекнатото масло, докато се получи хомогенна смес.
2. Добавяне на сухите съставки: Прибавете брашното, гриса и жълтъка. Омесете леко тесто, което не лепне по ръцете. Ако е прекалено меко, добавете малко брашно.
3. Оформяне: Разточете тестото на тънък лист (около 3-4 мм) върху хартия за печене. Нарежете на малки квадратчета или използвайте малка формичка. Ако желаете, поръсете отгоре със сусам.
4. Печене: Загрейте фурната до 170°C и печете 12-15 минути, докато крекерите станат златисти и хрупкави. Наблюдавайте ги внимателно, тъй като бързо потъмняват.
5. Охлаждане: Оставете да се охладят напълно. Така стават още по-хрупкави с времето.
6. По желание: Добавете щипка куркума или нарязан копър в тестото за допълнителен вкус и полза.

Съхранение

- Съхранявайте охладените крекери със сирене в затворен съд на сухо място, далеч от слънце, до 5-7 дни. Те остават хрупкави благодарение на ниското съдържание на вода.
- Не съхранявайте в хладилник, защото влагата там ги размеква. Ако станат мекички, препечете ги във фурна на ниска температура (150°C) за 5 минути.

Замразяване

- Замразете охладените крекери в плътно затворен съд или торба без въздух до 1 месец. Размразете на стайна температура в затворен съд, за да не поемат влага.

Съвети

- Малки, хрупкави и с вкус на истинско сирене, тези крекери стават за снакс вкъщи и за из път.
