СНАКС

Крекери с кашкавал и кисело мляко



Домашни крекери само от четири съставки - настърган кашкавал, кисело мляко, брашно и зехтин. Хрупкава следобедна закуска с калций и протеин за деца над 1 година.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 15 мин **Общо:** 25 мин **Порции:** 12
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Глутен, Сусам

Съставки

- 80 гр. настърган кашкавал
- 3 с.л. кисело мляко
- 4-5 с.л. брашно
- 1 с.л. зехтин

Начин на приготвяне

1. Приготвяне на тестото: Смесете всички съставки в купа и омесете меко тесто. Ако залепва по ръцете, добавете малко повече брашно, докато стане гладко и лесно за работа.
2. Оформяне на крекерите: Разточете тестото тънко върху хартия за печене, около 3-4 мм дебелина, и нарежете на малки квадратчета или формички по избор. Колкото по-тънко е разточено, толкова по-хрупкави ще станат.
3. Печене: Наредете в тава и печете на предварително загрята фурна на 190°C около 12-15 минути, докато крекерите станат леко златисти по краищата.
4. Сервиране: Поднесете крекерите самостоятелно или с малко домашен пастет, авокадо или лъжица натурално кисело мляко.
5. По желание: За още повече вкус можете да поръсите крекерите със сусам, стрит лен или малко куркума преди печене.

Съхранение

- Съхранявайте крекерите в затворена кутия на стайна температура до 3 дни - те стават още по-хрупкави на втория ден.
- Пазете ги от влага, за да останат хрупкави; ако омекнат, можете да ги пропечете при 150°C за няколко минути.

Замразяване

- Замразете крекерите в плътно затворена кутия или торба за замразяване, наредени между листове хартия за печене, до 1 месец.

Съвети

- Тези домашни крекери с кашкавал и кисело мляко доказват, че здравословната хапка не трябва да е скучна или сложна. Бързи, хрупкави и направени само от натурални съставки, те са и добра алтернатива на купешките крекери за деца.