ЗАКУСКА

Мини хлебчета с маслинова паста



Мини хлебчета с маслинова паста и зехтин, без добавена сол - меки и леки за хапване. Засищаща закуска с полезни мазнини за деца над 1 година.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 20 мин **Общо:** 35 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Глутен, Риба, Сусам

Съставки

- 1 ч.ч. брашно (може и смес от бяло и пълнозърнесто)
- 1/2 ч.л. бакпулвер
- 1/3 ч.ч. вода
- 2 с.л. зехтин
- 1 с.л. маслинова паста (без добавена сол)
- Щипка риган

Начин на приготвяне

1. Подготовка на тестото: В купа смесете брашното, бакпулвера и ригана. Добавете зехтина и водата, след което омесете меко и гладко тесто. Ако е нужно, добавете още малко брашно, докато тестото стане меко, еластично и не лепне по ръцете.
2. Оформяне: Разделете тестото на малки топчета, с големината на орех. Във всяко топче направете малка вдлъбнатина и поставете около 1/2 ч.л. маслинова паста. Затворете внимателно и оформете отново топче.
3. Печене: Подредете топчетата върху тава, покрита с хартия за печене. Печете в предварително загрята фурна на 180°C за около 15-20 минути, докато леко се зачервят.
4. По желание: За деца над 1 година можете да използвате и домашна маслинова паста с добавено авокадо или малко тахан (ако сусамът вече е въведен) за по-мек вкус и полезни мазнини.

Съхранение

- Съхранявайте мини хлебчетата в плътно затворена кутия на стайна температура до 2 дни.
- Ако сте ги замразили предварително, затоплете леко във фурна при 160°C за 3-5 минути преди сервиране.

Замразяване

- Замразете готовите хлебчета в торба с изпуснат въздух до 1 седмица; леко затоплете във фурна преди сервиране.

Съвети

- С тази рецепта за мини хлебчета с маслинова паста ще внесете нещо ново и различно в детското меню, което е едновременно вкусно и полезно.
