

Domaci krekeri



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**maslaca
- **3 kašike**ulja
- **330 g**brašna
- **3 kašice**praproška za pecivo
- **1 kašica** šecera
- **1 kašicica**soli
- **4 kašike** voda

Priprema

Maslac omekšati na sobnoj temperaturi i staviti u dublju posudu, dodati ulje i rukama izgnjeciti. Potom dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, šecer, posoliti, dodati vodu i zamesiti testo.

Testo staviti na pek-papir i prvo rukama malo rastanjiti pa potom nastaviti oklagijom.

Manjom okruglom modlom (ili cašicom za rakiju) vaditi krekere.

Reati ih u pleh obložen pek-papirom i svaki kreker izbockati cackalicom, posoliti (malo) i peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni od 7-10 minuta.

Gotove krekere izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade, servirati te poslužiti.

Savet

Probajte, fantastinog su ukusa. Prijatno.