

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** praška za pecivo
- **1 kašica** šećera
- **1 kašica** 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, šećer, posoliti, dodati vodu i zamesiti testo.

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

Manjom okruglom modlom (ili kašicom za rakiju) vaditi krekerere.

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

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

Savet

Probajte, fantastičnog su ukusa. Prijatno.