

Domaci Krekeri



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašno Tip-400
- **3 g** soli
- **4 g** šecera
- **60 g** maslaca ili margarina
- **40 ml** mleka ili vode

Priprema

Brašno pomešati sa so i šecer, zatim dodati maslac, i izmešati sve zajedno dokle se ne sjedini.

Kada se maslac sjedini sa brašnom, postepeno dodavati mleko i mešati. Umesto mleka može da ide i voda. Sa mlekom ukus krekeri je malo sladuckast.

Kada se sve lepo umesi, ostaviti testo do 1 h da odmara spakovano u kesi.

Oklagijom izvaljati testo na papiru za pecenje, što tanje da bude. Iseci na komade i izbušiti rupice sa viljuškom. Što tanije testo, hrskaviji krekeri na kraju.

U rernu peci na 150 C, dokle ne dobije zlatnu boju.

Posoliti po potrebi, ostaviti da se ohlade i držati ih na hladnom mestu.

Savet

Mogu se poslužiti uz neki sos ili dip.