

Крекер с семенами льна



Iuliia Kazakova

Крекер с семенами льна. Вкусные хрустящие крекеры, отлично подходят для перекуса, можно взять с собой на работу. Кстати, они не сладкие и съесть их можно очень много)) “Улетают” быстро, советую делать двойную норму))

#пища #крекер #лён #food #crackers #flax

125 г муки

1/2 ч.л. соли

1/2 ч.л. сахара

1/2 ч.л. разрыхлителя

2 ст. л. растительного масла

60 мл молока (в пост можно заменить на воду)

1,5 ст. л. семян льна

Муку смешать с разрыхлителем, солью, сахаром и семенами льна. Постепенно добавлять молоко и масло. Замесить тесто, как на пельмени, чтобы не липло к рукам и убрать в холодильник на 15-20 минут. Раскатать тесто в пласт 2-3 мм толщиной и нарезать на треугольники. Выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки и печь при 200 градусах 15 минут.

Крекер с семенами льна

Усугубить это дело предлагаю чаем. Не забывая, что китайский чай как медитация. Впрочем, против кофе я тоже ничего не имею.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплусе, Инстаграме.