

Krakersy sojowe



Składniki

1,5 szklanka - mąka
sojowa
1/3 szklanka - woda
gazowana
1/3 szklanka - oliwa z
oliwek
1 łyżka - świeży
majeranek (posiekany)
1 łyżka - papryka słodka
mielona
3 łyżeczka - sól morską

Opis wykonania

Alternatywa dla niezdrowych przekąsek. :)

Mąkę, wodę gazowaną, oliwę, sól (1 łyżeczkę) i majeranek mieszamy w misce na gładkie, mokre ciasto. Odstawiamy na 10 minut. Po tym czasie rozwałkowujemy ciasto cienko (w razie potrzeby podsypujemy mąką kukurydzianą). Wycinamy kwadraty, a następnie każdy kwadrat dzielimy po przekątnej na pół. Ciastka układamy na blaszce, posypujemy solą i papryką. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika (180 stopni) na około 12-15 minut. Ciastka powinny być złote z dwóch stron. Podajemy z ulubioną pastą lub sosem. :)