Ржаные крекеры (3 декабря 2014)

Увидела у Ксюши **sovenok_ksu** эти замечательные крекеры и решила сделать. Готовятся легко, поедаются сами по себе и с разными пастами.





Игредиенты:

1 чашка ржаной муки (у меня чашка 200 мл)

1 ч. пшеничной муки

1 ч.л. морской соли
1/4 ч.л. разрыхлителя
1/4 ч. растительного масла
1/2 ч. воды
1 ст.л. семян льна
1/2 ч.л. сухих трав

Смешать все ингредиенты. Замесить тесто. Раскатать тонко, вырезать фигурки. По желанию, можно смазать желтком и обсыпать кунжутом.
Выпекать при 200С 15-20 минут.
Очень быстро и вкусно!

Комментарии (40)

> **Narine Hovhannisyan** 3 декабря 2014 20:02
> классно легко и быстро

> **eastflower** 3 декабря 2014 23:49
> Это точно, такие рецепты хорошо приживаются.

> **kate_grigoryeva** 3 декабря 2014 20:04
> Класс, я с цельнозерновой мукой попробую сделать.

> **eastflower** 3 декабря 2014 23:49
> Катюш, хорошая идея!!! Спасибо, должны получится вкусными и полезными.

> **irsenas** 3 декабря 2014 20:19
> классные!

> **eastflower** 3 декабря 2014 23:49
> Ирочка, спасибо!

agro_al 3 декабря 2014 20:49

Ага, с паштетиком…)))

eastflower 3 декабря 2014 23:49

ММ, самое то :))

natapovarenok 3 декабря 2014 21:15

Я делала подобное печенье, но только с пшеничной мукой. Вкусно очень!

eastflower 3 декабря 2014 23:50

Наташенька, мне кажется, крекеры можно есть всегда, они не надоедают.

aranart 3 декабря 2014 21:25

Отличные крекеры!

eastflower 3 декабря 2014 23:50

Дарик, спасибо!

sago_cuisine 3 декабря 2014 22:47

Лена, читаю "ржачные крекеры":)))

eastflower 3 декабря 2014 23:48

Ха-ха, хорошо, что не "жрачные" :))

sago_cuisine 3 декабря 2014 23:57

:)) точно!

liligorina 4 декабря 2014 00:09

Какие они у тебя ровненькие получились :)

eastflower 4 декабря 2014 02:02

Спасибо! Старалась :))

wowcook 4 декабря 2014 00:13

А почему они такие светленькие? Не похоже на ржаную муку)))

eastflower 4 декабря 2014 02:03

А ее там не так много, по вкусу очень хорошо чувствуется, видно, пшеничная ее разбавила, а может, мука такая была.

vsetajnoejavnoe 4 декабря 2014 10:27

хорошие штучки!

eastflower 4 декабря 2014 10:53

Викуль, спасибо!

filifera 4 декабря 2014 14:37

Так это ж классная альтернатива финским ржаным сухарикам, которые сильно подорожали в последнее время. Можно еще обсыпать тмином или кориандром, получатся разные варианты.

eastflower 5 декабря 2014 00:50

Да, если сделать полностью на ржаной муке - будет прямо как хрустик :))

manyakotic 4 декабря 2014 14:43

Отличная закуска :)

eastflower 5 декабря 2014 00:51

Мариночка, спасибо!

orange_dahlia 4 декабря 2014 15:02

Отличные штучки для похрустеть!

eastflower 5 декабря 2014 00:51

Да, с ними так весело, правда, быстро исчезают.

orange_dahlia 5 декабря 2014 12:41

как и все остальное хорошее и вкусное))

sunpolina 4 декабря 2014 15:20

Чудесные :) тоже лежат в закладках :)

eastflower 5 декабря 2014 00:52

Очень рекомендую. С любой намазкой так хорошо идут.

tania_bondarets 4 декабря 2014 23:13

даже лучше покупных)

eastflower 5 декабря 2014 00:48

Точно :))

gornarosa 5 декабря 2014 00:55

Тоненькие, хрустящие, с волнистым краем! Чудо!

eastflower 5 декабря 2014 01:21

Наташенька, спасибо!

agro_al 5 декабря 2014 10:15

ух ты! я повторю, мой Леша очень любит кофе с крекерами, пусть хоть полезные домашние ест)и с книгой тебя поздравляю))) это просто золото!!

eastflower 5 декабря 2014 10:38

Катюшка, спасибо! Буду рада, если понравятся :)

mozg72 10 декабря 2014 10:33

...клёво!!! и очень изящно:):):)у тебя, Леночка, так всегда:):):):)

eastflower 10 декабря 2014 12:44

Леночка, спасибо!

utkachef 16 апреля 2015 17:05

Эх, я пораньше этот рецепт не увидела ,как раз в пост бы испробовала. Я сейчас хочется все с кремом, с маслом ,со сливками:)))

eastflower 16 апреля 2015 22:32

Буду рада, если понравятся :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast

