

# Νηστίσιμο Σνακ: Εύκολα Σπιτικά Κρακεράκια

Και ποιος δεν λαχτάρισε ως σνακ τα υπέροχα κρακεράκια μιας και μπορούν να αντικαταστήσουν ακόμη και τα chips του εμπορίου αφού είναι το ίδιο τραγανά και ακόμη πιο νόστιμα. Μπορείς να δεις την συνταγή στο βίντεο που βρίσκεται σε αυτό εδώ το ποστ ή να διαβάσεις την εκτέλεση και τα υλικά παρακάτω.

## **ΥΛΙΚΑ**

### **Για τα κρακεράκια**

2 κούπες αλεύρι για κάθε χρήση  
Αφαιρέστε Κεραμάρι MANNA  
3/4 κούπας νερό  
2 κουταλιές ελαιόλαδο  
1 κουταλάκι αλάτι  
2 κουταλάκια ζάχαρη  
Χοντρό αλάτι  
ή εναλλακτικά πιπέρι, μυρωδικά, σουσάμι κα

### **Για τη σάλτσα**

100 γρ. γιαούρτι στραγγιστό 2%  
1 κουταλάκι μουστάρδα  
1 κουταλάκι κέτσαπ  
1 κουταλάκι ξύδι μπαλσάμικο  
αλάτι-πιπέρι  
Λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό

Για την νηστεία μπορείτε να τα συνοδέψετε με αυτή εδώ την κρέμα: [ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ](#)



#### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

Βάζουμε το αλεύρι στο μπολ, προσθέτουμε το αλάτι, τη ζάχαρη και το λαδάκι. Ανακατεύουμε. Έπειτα προσθέτουμε το νερό και φτιάχνουμε το ζυμάρι μας. Ανακατεύουμε και πλάθουμε το ζυμάρι μας. Μετά το ζύμωμα το αφήνουμε λίγο να ξεκουραστεί και να φουσκώσει ένα 20λεπτο περίπου. Ανοίγουμε το ζυμάρι με τον πλάστη και κόβουμε σε μικρά τετραγωνάκια. Βάζουμε στο ζυμάρι το χοντρό αλάτι και τα βάζουμε στο ταψί για ψήσιμο.



