

Σνακ με Πίτα από ζυμάρι με Γιαούρτι



Λαχταριστό σνακ με πίτα από ζυμάρι με γιαούρτι!

Για να φτιάξεις το σούπερ σνακ θα χρησιμοποιήσεις τα παρακάτω:

200 γρ. Αλεύρι για κάθε χρήση

100 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

1/2 ποτήρι νερό

2 κουταλιές ελαιόλαδο

1 κουταλάκι αλάτι

1 κουταλάκι μπέικιν

1 κουταλιά άχνη ζάχαρη

Για το σερβίρισμα: Μέλι, καρύδια, μπανάνα

Εκτέλεση:

Σνακ με Πίτα από ζυμάρι με Γιαούρτι: Πρώτα σε μπολ βάζεις το αλεύρι, Μετά με τα δάχτυλα ανοίγεις μια τρυπούλα στη μέση, Ρίχνεις λάδι με αλάτι και μπεικιν παουντερ, Στη συνέχεια της διαδικασίας πρόσθετης άχνη ζάχαρη και γιαούρτι, Ύστερα λίγο νερό και ανακατεύουμε, Ρίχνεις πάλι λίγο νερό και με ξύλινη κουτάλα ανακατεύεις, Ξανά βάζεις αλεύρι, Πλάθεις το ζυμάρι με το χέρι, Κόβεις κομμάτι από την ζύμη, Ανοίγεις το φύλλο τις πίτας με τα χέρια και με το πλάστη, Ρίχνεις λάδι στο τηγάνι, Τηγανίζεις την ζύμη για 3 λεπτά, Βάζεις το πιτάκι σε πιάτο, Ρίχνεις λίγο μέλι από πάνω με κομματάκια καρύδια και μπανάνα.

Δες και το βιντεο με την συνταγή: