Wegańskie kruche ciastka wytrawne

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- Mąka z samopszy - 1 szklanka
- Mąka z płaskurki - 1 szklanka
- Słonecznik - garść
- Sezam - garść
- Czarnuszka - garść
- Passata pomidorowa - 5 łyżka
- Woda - 6 łyżka
- Olej kokosowy lub rzepakowy ekologiczny - 1/3 szklanka
- Soda - 1/2 łyżeczka
- Zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- Sól - 2 łyżeczka
- Cebula suszona - 3 łyżeczka
- Czosnek suszony w proszku - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Składniki na 30 krakersów, tj. 6 porcji po 5 sztuk.
Mąkę z samopszy i płaskurki można zastąpić orkiszową.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki suche umieszczamy w misce i dokładnie mieszamy. W osobnym naczyniu łączymy składniki mokre. Następnie łączymy mokre z suchymi i zagniatamy ciasto.

KROK 2: Powstałe ciasto wałkujemy partiami na grubość 3-5 mm. Wykrawamy wybrane kształty. Następnie wykładamy na blachę do pieczenia wyłożoną papierem i pieczemy 12 minut w temperaturze 180 stopni (termoobieg). Smacznego!