

GOURMET CRACKERS HECHAS EN CASA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora 15 minutos

Salen 48 aprox.

Ingredientes



Masa de las crackers:

- 1 taza de leche (entera, descremada o semidescremada)
- ¼ taza de azúcar morena, apretada
- ¼ taza de yogurt griego natural
- ½ taza de harina de trigo para todo uso
- ½ taza de harina integral / harina integral
- ½ taza de arándanos secos (u otra fruta seca de su elección)
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ taza de avena en hojuelas
- ¼ taza de semillas de girasol (u otras semillas o nueces de su elección)

Especias:

- ½ cucharadita de canela en polvo
- ¼ de cucharadita de nuez moscada
- ¼ de cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de romero seco (o ½ cucharadita más de tomillo)
- ¼ de cucharadita de sal
- ⅛ cucharadita de pimienta negra

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180C / 350F . Engrasar o forrar un molde para pan con papel de hornear, déjalo aparte.
2. Batir la leche, el azúcar y el yogurt en un recipiente, mezclar bien y dejar aparte.
3. En un recipiente aparte, agrega la harina de trigo, la harina integral y los arándanos secos. Revuelve: usa los dedos para separar los arándanos si es necesario.
4. Agrega los ingredientes restantes, incluidas las especias, más la mezcla de leche. Debe ser una masa espesa, como una masa para muffins (no líquida).
5. Echar en el molde que tenias preparado y hornear por 25 minutos o hasta que al insertar una palillo en el medio salga limpio.

6. Déjelo enfriar en una rejilla, luego envuélvelo en papel plástico transparente y congela durante al menos 2 horas.
7. Desenvuelve el pan y déjelo descongelar parcialmente para que el exterior no se congele (alrededor de 20 minutos).
8. Precalienta el horno a 120 C / 250 F . Coloca la rejilla de enmedio y otra debajo.
9. Usa un cuchillo para pan para cortar en rodajas finas, alrededor de 2 mm / 1/12 "de grosor. Coloca las galletas en 2 bandejas para hornear, puedes ponerlas muy juntas por que ya que no se expandirán ni se pagarán.
10. Hornea por 50 minutos o hasta que estén de un color marrón claro, intercambiando las bandejas hasta la mitad. (la de abajo moverla enmedio y la de enmedio moverla abajo)
11. Deja que las galletas se enfríen en la bandeja; se endurecerán y se romperán cuando las rompa.
12. Guárdalas en un recipiente hermético y te durarán hasta 4 semanas . Sirvelas con quesos cremosos como brie, camembert, son la combinación perfecta!