

# Легкие сырные крекеры



На 100 грамм:  
Калорийность: **440,81 ккал.**  
Белки: **13,75 г.**  
Жиры: **32,47 г.**  
Углеводы: **23,03 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/legkie-syrnye-krekery/>

## Ингредиенты:

- 100 гр. сливочного масла
- 100 гр. пшеничной муки
- 100 гр. сыра
- 1 яичный желток
- соль, перец, специи по вкусу

## Приготовление:

Твердый сыр измельчите в блендере. Лучше выбирать не слишком соленый сыр, подойдет сливочный. Холодное масло с мукой и желтком размешайте в блендере.

Добавьте в масляно-мучную смесь твердый сыр. На этом этапе в тесто можно добавить кунжут и специи, если хочется.

Сформируйте из теста шарик, заверните его в пленку и поставьте в холодильник на 30 минут. Раскатывайте тесто в круг, делайте в нём отверстия с помощью трубочки и разрежьте на аккуратные треугольные кусочки. Такая форма обеспечит крекерам головокружительный успех!

Выпекайте хрустящую закуску в течение 10 минут при температуре 180 градусов.

Подчеркнуть вкус крекеров поможет белый соус, сметана со специями, можно слегка сбрызнуть их оливковым маслом и присыпать сверху солью с паприкой. Экспериментируйте для получения лучшего вкуса!

Что мне нравится эта закуска готовится моментально. По вкусовым качествам сырные крекеры совсем не уступают магазинным, но в них нет вредных консервантов и вкусовых усилителей. Приготовьте одну порцию, и сразу приступайте к следующей — это лакомство сметается со стола моментально.