

ANTIPASTI E SNACK

Crackers soffiati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di farina 00
125 g di olio
150 g di vino bianco
13 g di sale.

PREPARAZIONE

1 Lavorare bene tutti gli ingredienti fino a formare un impasto omogeneo.



2 Far riposare l'impasto per mezzora circa.



3 Stendere l'impasto fino a formare una sfoglia sottile, ma non troppo.



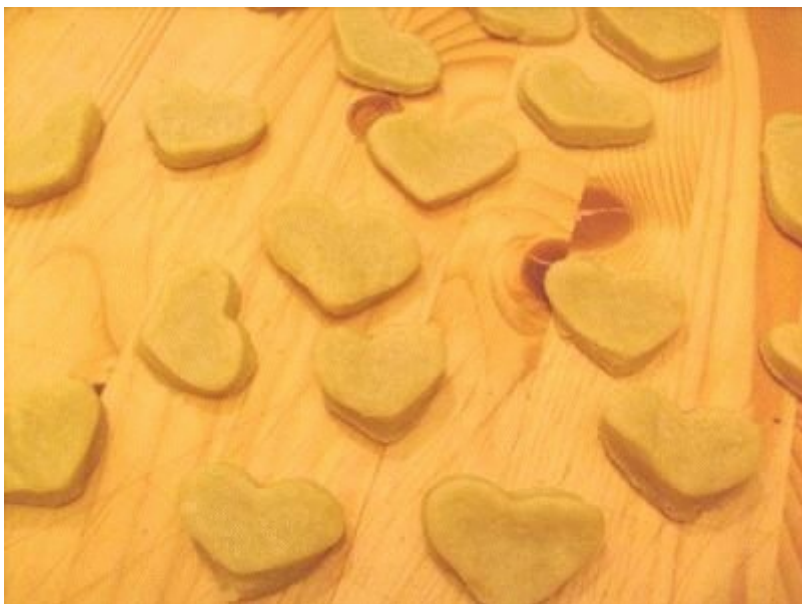
4 Ripiegarla su se stessa a libro.



5 Stenderla ancora un pò, ma non troppo.



6 Fare delle formine.



7 Sbollentare le formine in acqua bollente per circa un minuto.



8 Far asciugare.

Adagiarli su una teglia con carta forno e cuocere per pochi minuti a 200°.





9 Dentro risultano soffiati.

