

Crackers tipo Ritz fatti in casa



I crostini tipo Ritz sono degli snack particolari, con il loro sapore dolce-salato si adattano a molte preparazioni. Come tutti gli alimenti industriali hanno conservanti e grassi poco salutari, ma cucinandoli in casa otterremo un prodotto buono e più sano.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 10

Dosi per 40 crackers

Ecco come preparare i crostini tipo Ritz. Preriscalda il forno a 200° C. Mescola velocemente in una ciotola la farina, il lievito, il sale e lo zucchero; aggiungi il burro freddo di frigorifero a pezzetti e lavora tutto con le fruste elettriche aggiungendo l'olio e, poca alla volta, l'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Disponi l'impasto tra due fogli di carta forno e stendilo con il mattarello per ottenere una sfoglia molto sottile. Ritaglia dei dischi con degli stampi per biscotti e trasferiscili in una teglia foderata con carta forno. Bucherella i crackers con una forchetta e spolverali con appena un pizzico di sale.

Cuocili in forno per circa 10 minuti o comunque fino a che non iniziano a prendere colore in superficie.

Ingredienti per 40 crackers

- 120 g di farina
- 45 g di burro freddo
- 15 g di olio di semi
- 1 cucchiaino scarso di lievito in polvere
- 8 g zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 80 g di acqua