

## Homemade grickalice: Krekeri sa sirom

Nakon vrućina napokon je stiglo osvježanje pa samo nedjelju proveli doma snimajući nove postove za blog pošto se bliži moj godišnji odmor. Sljedeći tjedan u ovo vrijeme bit ću u mojem divnom Varaždinu družiti se sa obitelji i prijateljima i moram priznati da sam jako uzbuđena.

Pošto dolazim u vrijeme Špancirfesta bit će puno slika stoga me pratite na Instagramu pod nadimkom @justcakegirl ili na Facebook stranici bloga.

Ovaj jednostavni recept za fine i brze krekerke odmah sam zavojljela i odlučila podijeliti sa vama. Našla sam ga na YouTubeu kanalu [POPSUGAR Food](#) kojeg pratim već dugo te sam mjere prilagodila u grame da vam bude lakše!



130 g brašna

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

60 g maslaca

225 g cheddar sira

malo soli (po želji, ja sam izostavila)

2-3 žlice hladne vode



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Ako kupite cheddar sir u komadu možete ga naribati, kako je moj ribež nestao morala sam sjeckati na sitne kockice. Staviti u posudu gdje mijesite. Narezati maslac na manje kockice te dodati u sir . Pomiješati malo soli sa brašnom i zajedno sa sirom i maslacem mijestiti dok se ne spoje svi sastojci te dodati 2-3 žlice hladne vode da se tijesto poveže. Oblikujte u kuglu te omotajte folijom.

Pustite da odmara 20 minuta u hladnjaku.



Dalje je vrlo jednostavno :) Tijesto razvaljati na tanko te kalupom po želji (ja sam uzela svoj Wilton 6B nastavak) izrezivati izrezivati keksi?e te ih staviti na pleh pripremljem papirom za pe?enje.

Pe?i na 160 stupnjeva cca 10 minuta dok ne porumene. Spremni su za konzumaciju - ODMAH! :)

Kod same pripreme keksi?a možete dodati za?ine po želji (npr. Origano, crvena paprika ....) ili ?ak sezam i mak :) Igrajte se sa kombinacijama! Ukoliko isprobate recept i dijelite na društvenim mrežama stavite tag #justcakegirl :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

