

Δείτε συνταγή για να φτιάξετε τα πιο τραγανά κριτσίνια με σπανάκι, ένα σνακ για όλες τις ώρες. Απολαύστε τα δικά σας σπιτικά κριτσίνια με σπανάκι εύκολα και γρήγορα. Δείτε πώς να τα ψήσετε και πώς να τα κρατήσετε τραγανά!

Τι θα χρειαστείτε

300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή σκληρό

120 γρ. σπανάκι ψιλοκομμένο

10 γρ. baking powder

3 κ.σ. ξύδι

1 κ.γλ. κοφτό ζάχαρη

1 κ.γλ. αλάτι

4 κ.σ. ελαιόλαδο για τη ζύμη

Ελαιόλαδο για το πλάσιμο

Κριτσίνια με σπανάκι

Εκτέλεση συνταγής

Πλένουμε και ψιλοκόβουμε το σπανάκι.

Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν, το αλάτι και τη ζάχαρη.

Προσθέτουμε το ξύδι και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε ελαφρά. Στη συνέχεια προσθέτουμε λίγο από το νερό και το σπανάκι.

Αρχίζουμε να ζυμώνουμε και σταδιακά προσθέτουμε όσο νερό χρειαστεί.

Μόλις έχουμε μια σχετικά ελαστική ζύμη σταματάμε το ζύμωμα. Τη σκεπάζουμε με πετσέτα και την αφήνουμε μισή ώρα να ξεκουραστεί.

Κόβουμε από τη ζύμη μπαλάκια μεγέθους καρυδιού, περίπου 40 γραμμαρίων το καθένα. Λαδώνουμε τα χέρια μας και ανοίγουμε καθένα από αυτά σε κορδόνι. Το λάδωμα θα τα βοηθήσει να γίνουν πολύ τραγανά αλλά βοηθάει και στο άνοιγμα.

Τα βάζουμε σε αντικολλητικό χαρτί στη λαμαρίνα του φούρνου.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα για περίπου 25 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν όμορφα.

Στη συνέχεια τα αφήνουμε μέσα στο φούρνο με την πόρτα του φούρνου ανοιχτή για περίπου 15 λεπτά.

Μετά τα βγάζουμε και τα αφήνουμε πάνω σε σχάρα να κρυώσουν τελείως.

Μην τα κλείσετε αμέσως σε τάπερ γιατί μπορεί να πάρουν υγρασία και να μαλακώσουν. Μπορείτε να τα φυλάξετε στη συνέχεια σε σακούλα τροφίμων ή σε τάπερ, σε μέρος ξηρό.

Καλή επιτυχία!

Κριτσίνια με σπανάκι

Βήμα προς Βήμα

1 Πλένουμε και ψιλοκόβουμε το σπανάκι.

2 Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν, το αλάτι και τη ζάχαρη.

3 Προσθέτουμε το ξύδι και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε ελαφρά.

4 Στη συνέχεια προσθέτουμε λίγο από το νερό και το σπανάκι.

5 Αρχίζουμε να ζυμώνουμε και σταδιακά προσθέτουμε όσο νερό χρειαστεί. Μόλις έχουμε μια σχετικά ελαστική ζύμη σταματάμε το ζύμωμα. Τη σκεπάζουμε με πετσέτα και την αφήνουμε μισή ώρα να ξεκουραστεί.

- 6 Κόβουμε από τη ζύμη μπαλάκια μεγέθους καρδιού, περίπου 40 γραμμαρίων το καθένα. Λαδώνουμε τα χέρια μας και ανοίγουμε καθένα από αυτά σε κορδόνι. Το λάδι θα τα βοηθήσει να γίνουν πολύ τραγανά αλλά βοηθάει και στο άνοιγμα.
- 7 Τα βάζουμε σε αντικολλητικό χαρτί στη λαμαρίνα του φούρνου. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα για περίπου 25 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν όμορφα.
- 8 Στη συνέχεια τα αφήνουμε μέσα στο φούρνο με την πόρτα του φούρνου ανοιχτή για περίπου 15 λεπτά.
- 9 Μετά τα βγάζουμε και τα αφήνουμε πάνω σε σχάρα να κρυώσουν τελείως.
- 10 Μην τα κλείσετε αμέσως σε τάπερ γιατί μπορεί να πάρουν υγρασία και να μαλακώσουν. Μπορείτε να τα φυλάξετε-στη συνέχεια σε σακούλα τροφίμων ή σε τάπερ, σε μέρος ξηρό. Καλή επιτυχία!