



Η τραγανή υφή από το κριτσίνι ξετρελαίνει μικρά και μεγάλα παιδιά!

Είναι από τα αρτοσκευάσματα που γίνονται εύκολα, γρήγορα και είναι τόσο γευστικά, που θα τα αγαπήσει αμέσως όλη η οικογένεια! Δοκιμάστε να κάνετε την συνταγή παρέα με τα παιδάκια σας, δώστε τους να προσθέσουν και να ανακατέψουν τα υλικά και στην συνέχεια να πλάσουν τα μπιστουδάκια... σε όλα τα παιδάκια αρέσει να μαγειρεύουν παρέα με την μαμά..!! κατόπιν απολαύστε τα παρέα..!!

Ας τα φτιάξουμε!

### **Υλικά:**



#### **Αλεύρι**

- 400 gr. **αλεύρι** για όλες τις χρήσεις
- 100 gr. **καλαμποκάλευρο**



#### **Καρότα**

- 4 **καρότα** τριμμένα στο τρίφτη



#### **Ελαιόλαδο**

- 200 ml **ελαιόλαδο** (γίνονται και με λιγότερο)



### **Νερό**

- 100 ml **νερό** (αντικατέστησα το νερό με χυμό πορτοκαλιού και ήταν πολύ γευστικά)
- ½ κουταλάκι γλυκού **Αλάτι**
- **Εκτέλεση:**
- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να σχηματιστεί μια σφιχτή και λεία ζύμη
- Τυλίγουμε με μεμβράνη τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 20 λεπτά
- Πλάθουμε τα κριτσίνια μας
- Τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 35 λεπτά περίπου

### **Tips:**

Το αλάτι θα μπορούσε να αντικατασταθεί με τυράκι , να τα φτιάξετε με ντομάτα ή μια κούπα ψιλοκομμένο σπανάκι ή ακόμα και ψιλοκομμένες ελιές.

Γίνονται εξίσου ενδιαφέροντα και με την προσθήκη πάπρικας (για πιο «έντονα» γούστα)

Όπως και να έχει είναι μια εύκολη και γρήγορη συνταγή που δίνει τη δυνατότητα στη μαμά να παίξει με τα υλικά που θα έχει διαθέσιμα και να κάνει τις παραλλαγές της ανάλογα με τα γούστα.

Για πιο τραγανά κριτσίνια, μειώνετε το λάδι και αυξάνετε αντίστοιχα το νερό!

### **Καλή επιτυχία και καλοφάγωτα!**

Original συνταγή από <http://www.sintagespareas.gr/>