

ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ ΚΑΡΟΤΟΥ



Συστατικά:

100 ml ελαιόλαδο

50 ml νερό κρύο

1 κ.σ. ξύδι

2 (170γρ.) καρότα τριμμένα

250 γρ. αλεύρι χωριάτικο

½ κ.γλ. πάπρικα γλυκιά

¼ κ.γλ. αλάτι

1 ½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

Οδηγίες:

1. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύω τα υγρά υλικά: το ελαιόλαδο με το νερό και το ξύδι.
2. Σε ένα άλλο μπολ ενώνω τα στερεά υλικά (εκτός από τα καρότα): το αλεύρι, την πάπρικα, το αλάτι και το μπέικιν πάουντερ.
3. Ρίχνω σταδιακά τη μισή ποσότητα των στερεών υλικών στα υγρά, ανακατεύοντας.
4. Προσθέτω τα καρότα και συνεχίζω με την υπόλοιπη ποσότητα των αλεύρων.
5. Πρέπει να γίνει μια ζύμη ελαστική, χωρίς να κολλάει όμως στα χέρια.
6. Ανάλογα την υγρασία των καρότων ίσως χρειαστεί να προσθέσω λίγο αλεύρι παραπάνω.
7. Πλάθω τη ζύμη σε λουκάνικο, την τυλίγω σε μεμβράνη και τη βάζω στο ψυγείο για 30 λεπτά να ξεκουραστεί.
8. Αφού περάσει η ώρα, παίρνω μικρά κομμάτια ζύμης και τα πλάθω σε λεπτά, μακρόστενα κυλινδρικά ραβδάκια. Προσέχω να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος, για να ψηθούν ομοιόμορφα.
9. Τοποθετώ τα ραβδάκια σε ταψί με λαδόχαρτο.
10. Τα ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 - 25 λεπτά. Μόλις τα κριτσίνια σκληρύνουν, είναι έτοιμα και τα βγάζω από το φούρνο (ο χρόνος ποικίλει ανάλογα, με ντο πάχος και το πόσο σκληρά τα θέλουμε).

Πηγή: <https://paxxi.gr/blog/critsinia-caroto-feta-olikiis/>