



## Ψωμάκια εύκολα νόστιμα χωρίς μαγιά

### Υλικά

- 140γρ αλεύρι γενικής χρήσεως
- ½ κ.γλ. αλάτι
- 2 κ.γλ. μπεικίν πάουντερ
- 250γρ γιαούρτι πρόβειο
- 1ασπράδι αυγού
- Λίγο σουσάμι άσπρο και μαύρο



### Εκτέλεση

- Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να γίνει μια μπάλα το ζυμάρι μας, μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε και άλλο αλεύρι μέχρι να μην κολλάει στα χέρια σας.
- Αλευρώνετε καλά τον πάγκο σας και πλάθετε το ζυμάρι μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη μπάλα.
- Την χωρίζετε σε 4 κομμάτια.
- Παίρνετε ένα ένα κομμάτι και το πλάθετε σε μια χοντρή λουρίδα, έπειτα ενώνεται τις 2 άκρες και σχηματίζεται ένα κουλούρι.
- Τα τοποθετείται επάνω σε ένα ταψί που έχετε στρώσει ένα φύλλο λαδόκολλας.
- Αλείφετε τα κουλουράκια σας με το ασπράδι ενός αυγού και τα πασπαλίζετε με άσπρο και μαύρο σουσάμι.
- Τα ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο 190 βαθμούς για 25 λεπτά.

### Καλή επιτυχία

**Τρόποι σερβιρίσματος :** σάντουιτς με κασέρι, γαλοπούλα, μαρούλι, ντομάτα, ή τυρί φέτα με παστά ελιάς και πιπέρια Φλωρίνης ή με ψητά λαχανικά και σως ταχινιού