

Η συνταγή

Υλικά

3 κούπες αλεύρι
1 κούπα αλάτι
1 κούπα νερό

Παραδοσιακά, διακοσμείται με γαρίφαλο, άλλα εσείς μπορείτε να τη διακοσμήσετε όπως θέλετε. Ανάλογα με τα υλικά διακόσμησης που θα επιλέξετε, διακοσμήστε την πριν ή μετά το ψήσιμο.

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
2. Τοποθετούμε τα υλικά για τη ζύμη σε ένα σκεύος και τα ζυμώνουμε μέχρι να προκύψει μία ελαστική ζύμη.
3. Με τη ζύμη δημιουργούμε την κυρά Σαρακοστή, δηλαδή, μία γυναικεία μορφή με σταυρό στο κεφάλι και 7 πόδια.
4. Την τοποθετούμε σε ένα ταψί στο οποίο έχουμε στρώσει λαδόκολλα.
5. Ψήνουμε για 20 με 30 λεπτά. Μας ενδιαφέρει να στεγνώσει και όχι να "ψηθεί".