

# Λαζαράκια



1 κιλό αλεύρι



σκληρό

½ φλιτζάνι



ελαιόλαδο



½ φλιτζάνι



ζάχαρη



2 φλιτζάνια



σταφίδες



1 φλιτζάνι



φιλοκομμένα καρύδια



2 φακελάκια ξερή μαχιά



2 κουταλάκια



κανέλα



χαρίφαλα



ή μοσχοκάρφια



## Εκτέλεση:

Σε χλιαρό νερό διαλύουμε τη μαγιά. Σε μια μεγάλη λεκάνη ρίχνουμε το αλεύρι και στη συνέχεια ρίχνουμε το ελαιόλαδο, τη διαλυμένη μαγιά και τη ζάχαρη. Το ζύμωμα ξεκινάει, προσθέτοντας χλιαρό νερό όσο χρειάζεται, μέχρι να γίνει η ζύμη ελαστική χωρίς να κολλάει. Μετά, προσθέτουμε την κανέλα, τα καρύδια και τις σταφίδες συνεχίζοντας το ζύμωμα. Παίρνουμε τη ζύμη και τη χωρίζουμε σε φραντζολάκια για τα Λαζαράκια. Τα παιδιά πλάθουν τη ζύμη και σχηματίζουν ανθρωπάκια, τοποθετώντας στη θέση των ματιών και του στόματος μοσχοκάρφια. Τα ακουμπάμε σε λαμαρίνα πάνω στο αντικολλητικό χαρτί ψησίματος.

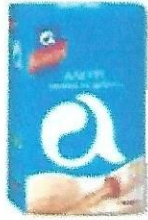
Αρχικά για να φουσκώσουν τα λαζαράκια τα βάζουμε στον φούρνο σε θερμοκρασία 40° με 50° C. Ψήνουμε στους 200° C μέχρι να ροδίσουν.

Καλή επιτυχία!!!

# Lazarakia



1 kg hard flour



½ cup



olive oil



½ cup



sugar



2 cups



raisins



2 cups chopped



walnuts



2 sachets of dry yeast



2 teaspoons



cinnamon



Cloves



## Execution of the recipe:

Dissolve the yeast in lukewarm water. In a large bowl, add the flour and then the olive oil, the dissolved yeast and the sugar. Kneading begins, adding lukewarm water as needed, until the dough becomes elastic without sticking. Then add the cinnamon, walnuts and raisins, continuing to knead. We take the dough and divide it into loaves for Lazarakia. The children shape the dough and form little people, placing nails in the place of the eyes and the mouth. Place them on a plate on the non-stick baking paper.

Initially, in order for the lazaria to swell, we put them in the oven at a temperature of 40 ° to 50 ° C. Bake at 200 ° C until they turn brown.

Good luck!!!