**Συνταγή για Λαζαράκια (Πασχαλινά ζυμαρανθρωπάκια)**

Υλικά:

* 1 κιλό αλεύρι
* 1 ½ ή (ενάμισι) ποτήρι νερό
* 1 ½ ή (ενάμισι) φακελάκι ξηρή μαγιά
* 1 ποτήρι ζάχαρη
* ¾ ποτήρι νερού ηλιέλαιο
* 1 πρέζα κανέλα
* 1 φλιτζάνι καρύδια σπασμένα
* 1 φλιτζάνι σταφίδες
* γαρύφαλλο για μάτια (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

1. Προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός από τα καρύδια και τις σταφίδες σε ένα μεγάλο μπολ.
2. Ζυμώνουμε και αφήνουμε στην άκρη την ζύμη μας να ξεκουραστεί.
3. Στην συνέχεια ανακατεύουμε τα καρύδια με τις σταφίδες.
4. Παίρνουμε λίγη ζύμη, την πλάθουμε μακρόστενη με τα χέρια μας.
5. Προσθέτουμε λίγη γέμιση (καρύδια και σταφίδες) στην μέση της ζύμης μας (είναι η κοιλιά του Λαζάρου).
6. Με λίγη ζύμη φτιάχνουμε χεράκια που είναι σταυρωμένα.
7. Με τον ίδιο τρόπο ετοιμάζουμε και το καπέλο.
8. Βάζουμε 2 γαρύφαλλα για μάτια και τοποθετούμε σε ταψί που έχουμε βάλει λαδόκολλα.
9. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει το ζυμάρι.
10. Ψήνουμε για 30-40 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180o C.
11. Αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και ξεφορμάρουμε!



 Καλή επιτυχία!

Η συνταγή Λαζαράκια (Πασχαλινά ζυμαρανθρωπάκια) στο διαδίκτυο:

<https://www.youtube.com/watch?v=Z4iR0iI0PLM>

Και ένα πάζλ για επιπλέον διασκέδαση!

[Πάζλ με μπισκότα](https://www.jigsawplanet.com/?rc=play&pid=09b25b363620)

 Καλή απόλαυση!