

Parmezanki



Składniki:

150 g mąki pszennej
75-80 g tartego parmezanu
100 g masła
1 żółtko

Przygotowanie:

Wszystkie składniki połączyć, a następnie wyrobić z nich ciasto.

Po wyrobieniu podzielić je na dwie części i z każdej utoczyć wałeczek.

Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na godzinę, dwie.

Kiedy porządnie się schłodzi, wyjąć i pokroić na plasterki grubości ok. 1 cm.

Ułożyć na blasze i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury ok. 180 stopni.

Piec, aż ciasteczka zaczną nabierać lekkiego rumieńca.

W trakcie można przewrócić je drugą stroną, by rumieniec również był dwustronny.

Całe pieczenie nie powinno przekroczyć 20-25 minut.

Wyjąć, przestudzić, podawać jako słoną przekąskę.

Pyszności

