Irresistibile frivolezza: Biscotti al formaggio

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Irresistibile frivolezza: Biscotti al formaggio

Non si può resistere ad uno stuzzichino così invitante. Belli e buoni, questi biscotti sono davvero perfetti per un aperitivo veloce e informale.

INGREDIENTI:

• 100 gr farina 00
• 50 gr parmigiano grattugiato
• 50 gr groviera grattuggiato
• 100 gr burro
• 1 uovo
• Mandorle qb
• Sale qb

PROCEDIMENTO:

Nel mixer, impastate la farina, i formaggi, il burro a pezzetti, l'uovo e il sale. Quindi avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare per mezz'ora in frigorifero.

Sulla spianatoia leggermente infarinata stendete l'impasto in una sfoglia dello spessore di 5 mm circa e ricavatene dei dischi o altre forme a piacere.

Decorate i dischetti di pasta con una mandorla pelata e disponeteli in una teglia su carta forno.

Cuocete i biscotti in forno già caldo a 180° per 10-15 minuti.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/irresistibile-frivolezza-biscotti-al-formaggio/39391