

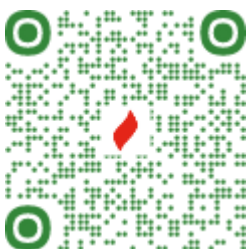


Ingrediente 6 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru aluat:

600 g	Faină albă
400 g	Faină albă
1	Ou
2	Gălbenușuri
	♦ Sare de mare iodată
70 g	Parmezan dat prin răzătoare
2 linguri	Lapte
	♦ Verdețuri italiene



Biscuiți cu parmezan și verdețuri

⌚ 40—45 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Pentru aluat, se amestecă oul cu cele două gălbenușuri, făina și untul moale. Lăsăm apoi să se odihnească la frigider pentru aproximativ 20 de minute.
- 2 După acest timp, stropim suprafața de lucru cu puțină făină și întindem aluatul, care trebuie să fie de aproximativ 2-3 mm grosime. Se taie cu formele de biscuiți în formă de iepurași. Se tapetează o tavă cu hârtie de copt și se așează biscuiții, puțin distanțați.
- 3 Într-un bol se amestecă parmezanul ras foarte fin cu Verdețurile italiene
- 4 Se ung biscuiții cu lapte și apoi se stropesc cu amestecul de parmezan. Se coc fursecurile la cuptor pentru aproximativ 10-12 minute până când brânza devine maro aurie și fursecurile sunt gata.