

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat:

600 g	Făină albă
400 g	Făină 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.