

BISCUIT PARMESAN



Temps de préparation: 18mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 20

Ingrédients:

- 150g Parmesan
- 100g Beurre
- 150g Farine

Préparation:

-
Préchauffer le four à 180° Tapisser une plaque du four de papier de cuisson

- Mettre le parmesan dans le bol râper à 7sec/vitesse 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

- Ajouter le beurre et la farine et pétrir 2min. sortir la pâte et la diviser en deux. Les rouler en forme de boudin filmer la pâte avec un film alimentaire. Placer au frigo 15 minutes.

- Découper les boudins en rondelles de 0.5cm. Déposer les biscuits sur la plaque, les espacer de 4 cm puis enfourner 10 à 15 minutes à 160° ou jusqu'à la coloration blonde des biscuits.

- Sortir du four et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

-
Si vous souhaitez décorer un peu vos biscuits. Rouler les boudins dans des graines de pavot ou de sésame.