



BISCOTTINI AL PARMIGIANO

Parmesan cheese cookies

INGREDIENTI

100 g parmigiano
125 g farina
80 g burro freddo
Sale
Pepe
1 uovo

INGREDIENTS

100 g parmesan cheese
125 g flour
80 g cold butter
Salt
Pepper
1 egg

ISTRUZIONI

Mescolare tutti gli ingredienti e impastare con le mani. Aggiungere un pizzico di sale.

Se l'impasto è troppo asciutto, aggiungere 20 g di burro. Stendere l'impasto con il mattarello e ritagliare i biscotti. Stendere i biscotti su una teglia foderata con carta forno. Spennellare ogni frollino con albume e spolverare con pepe.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° C per 10 minuti.

INSTRUCTIONS

Mix all the ingredients together and knead with your hands. Add a pinch of salt. If the dough is too dry, add 20 g of butter. Roll out the dough with a rolling pin and cut out the biscuits. Place the biscuits on a baking tray lined with ovenproof paper.

Brush each biscuit with egg white and sprinkle with pepper.

Bake in a preheated oven at 356° F for 10 minutes.