

PARMEZAN KIFLICE

Sastojci:

- 100g (omekšalog) maslaca
- 100g ribanog sira parmezana
- 1 jaje
- 100g brašna

Dodaci:

- 1 žličica otopljenog maslaca ili sprej za kalupe



Priprema kalupa:

Udubine za kiflice premažite s tekućim maslacem ili ih pošpricajte sa sprejem za kalupe. Zatim stavite kalup u hladnjak na 10min tako da tijesto možete lakše premazati.

Priprema:

Umiješajte maslac dok ne postane kremast.

Dodajte parmezan i miješajte električnom miješalicom na najvišoj brzini 1-2 minute. Dodajte jaje i promiješajte. Prosijite brašno i umiješajte u smjesu.

Nanesite tijesto u kalu sa špatulom.

Kalup stavite u prethodno zagrijanu pećnicu (200°C) na srednju rešetku.

Pecite oko 10min dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

ostavite da se kiflice kratko ohlade, te ih izvadite iz kalupa.

Po želji posipajte češnjak u prahu ili začine, kao što su suhi ružmarin, timijan ili origano.

