

 Buitoni

Biscottini salati al sesamo

Ingredienti

- Semi di sesamo q.b.
- 100 g Parmigiano grattugiato
- 1 Uovo
- 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

Preparazione

1. Lasciate che la frolla si ammorbidisca e poi impastatela con il parmigiano.
2. Stendetela con un mattarello fino allo spessore di quasi 1 cm.
3. Con l'aiuto degli stampini tondi, ritagliate la pasta in modo da ottenere tanti dolcetti.
4. Spennellate i biscotti con l'uovo sbattuto diluito con poca acqua e spolverateli con semi di sesamo.
5. Cuocete i biscotti in forno preriscaldato a 180 °C per circa 15 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	22.33 g
Energia	246.02 kcal
grassi	13.31 g
Fibra	0.77 g
Proteine	8.13 g
Grassi saturi	6.15 g
Sodio	329.53 mg
zuccheri	6.57 g

🕒 20

👤 6 4 persone