



Cuoricini al parmigiano e
sesamo



Ingredienti

- 400 g di Farina
- 200 g di Burro
- 2 Tuorli d'uovo
- 200 g di Parmigiano grattugiato
- 4 cucchiaini di Sesamo tostato

Preparazione

1. Mescolate la farina con 60 g di parmigiano e versate a fontana sulla spianatoia. In mezzo, aggiungete il burro ammorbidito a tocchetti e il tuorlo d'uovo. Impastate il tutto velocemente con la punta delle dita. Se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto, aggiungete 1 cucchiaino d'acqua fredda. Formate una palla con l'impasto ottenuto, avvolgetela con della pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendete poi l'impasto con il mattarello (su un foglio di carta da forno infarinato) raggiungendo lo spessore di 5mm. Ritagliate i biscotti con un tagliapasta a forma di cuore. Disponete i biscotti su una teglia rivestita con carta da forno. Spolverate il parmigiano rimasto e il sesamo sui biscotti e infornate a 180°C per una decina di minuti, finchè i biscotti saranno dorati.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 30

👥 4 4 persone