



Biscottini salati al sesamo

Antipasti

🕒 20m

👥 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	9,78 cucchiaino da tavola	Energia	369,02 kcal
Calcio	226,38 mg	Ferro	0,4 mg
Potassio	98,03 mg	Carboidrati	33,49 g
Zuccheri	9,85 g	Fibra	1,15 g
Sodio	494,3 mg	Grassi	19,96 g
Grassi saturi	9,22 g	Proteine	12,19 g

Preparazione

PASSAGGI 1 Lasciate che la frolla si ammorbidisca e poi impastatela con il parmigiano.

PASSAGGI 2 Stendetela con un mattarello fino allo spessore di quasi 1 cm.

PASSAGGI 3 Con l'aiuto degli stampini tondi, ritagliate la pasta in modo da ottenere tanti dolcetti.

PASSAGGI 4 Spennellate i biscotti con l'uovo sbattuto diluito con poca acqua e spolverateli con semi di sesamo.

PASSAGGI 5 Cuocete i biscotti in forno preriscaldato a 180 °C per circa 15 minuti.