

ANTIPASTI E SNACK

# Biscotti con paprica e parmigiano

di: *NoixDeCoco*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



## INGREDIENTI

FARINA 180 gr

BURRO 120 gr

TUORLO D'UOVO 1

PAPRIKA DOLCE cucchiaino - 1

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

SALE

Biscotti con paprica e parmigiano, biscottini salati davvero sfiziosi per un aperitivo con gli amici!

## PREPARAZIONE

**1** Nel mixer, ho messo il burro a pezzetti e il parmigiano e ho azionato.



2 Ho setacciato farina e paprica.



3 Le ho aggiunte nel mixer insieme a tuorlo e sale, ho impastato per pochi secondi.



4 Ho lasciato l'impasto in frigorifero per qualche ora, avvolto nella pellicola.



5 Passato il tempo, ho steso e ricavato le formine.  
Ho cotto in forno preriscaldato a 160°C per 15 minuti circa.

