

ANTIPASTI E SNACK

Focaccine Natalizie al formaggio

LUOGO: *Oceania / Nuova Zelanda*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

2 tazze di farina
2 cucchiaini di lievito
60gr di burro
½ cucchiaino di sale ed un pizzico di pepe di Caienna
90gr di formaggio grattugiato
latte da aggiungere quanto basta a formare un impasto sodo

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare insieme la farina, il lievito, il sale ed il pepe. Tagliate il burro, aggiungete del latte e mescolate fino a che sia tutto ben amalgamato. Su di un piano infarinato, stendete il composto fino ad ottenere uno spessore di 1 cm.

Tagliate l'impasto steso in dischi e disponeteli su di un foglio da forno. Spennellate la parte superiore con latte e cospargete i biscotti con del formaggio grattugiato.

2 Cuocete a 200° per 10 minuti. Fate raffreddare su di una griglia sotto un canovaccio.