



reteta-video.ro

Biscuiti cu Parmezan si Rozmarin

Usor crocanti, dar cu o textura moale, ca de fursecuri, **biscuitii cu parmezan si rozmarin** pot fi rontaiti oricand! Sunt niste **biscuiti de casa sarati** dar aromati, mult mai gustosi decat orice saratea sau cracker din magazine. Odata ce ii incercati, o sa va indragostiti de ei! Cu mijlocul fraged sunt minunati ca si gustare, pachetel la scoala, simpli, unsi cu unt sau crema de branza, dar pot fi si un **aperitiv** elegant si gustos cu somon afumat deasupra, pateu sau diferite sosuri dipping. O seara de filme in varful patului? Sunt chiar perfecti! Avantajul acestui **aluat fraged pentru biscuiti**, major as zice, este ca poate fi pregatit din timp si pastrat cateva zile in frigider sau congelat, iar cand va este pofta de ceva bun si rapid, doar il lasati sa se incalzeasca si rontaiala este gata! Se coc imediat, in maxim 15 minute sunt gata, si pot fi pastrati cateva zile, asta daca rezista 🤔. Se pregatesc imediat, fara cine stie ce ingrediente speciale, doar ca trebuie sa aveti putina rabdare pana cand compozitia pentru **biscuitii cu unt** se raceste. In functie de gusturi sau chef, puteti adauga cimbru, fulgi de chili, rosii uscate tocate marunt, chimen, iar parmezanul poate fi inlocuit cu un cascaval mai tare. Untul insa trebuie sa aiba minim 80% grasime si sa fie la temperatura camerei, pentru a-l putea spuma usor impreuna cu zaharul. Nu va ganditi ca or sa fie prea dulci, sau cel putin dupa gustul meu nu au fost, caci parmezanul sarat si ierburile aromatice i-au echilibrat perfect. Iar daca vreti un aluat mai light in loc de ou puneti 4 linguri cu apa foarte rece. Si pregatiti-va sa deveniti dependenti de ei! Crocanti si fragezi, aromati si delicioși nici nu ar avea cum altfel!

INGREDIENTE BISCUITI CU PARMEZAN SI ROZMARIN

200 gr de faina
90 gr de unt cu minim 80% grasime, la temperatura camerei
80 gr de parmezan ras
45 gr de zahar
un ou rece
un galbenus pentru uns biscuitii
o lingurita cu rozmarin tocat marunt
sare

MOD DE PREPARARE BISCUITI CU PARMEZAN SI ROZMARIN

- PASUL 1**
Punem intr-un bol untul si zaharul si mixam pana cand zaharul se topeste si obtinem un amestec ca o crema lucioasa.
- PASUL 2**
Aaugam oul rece, faina, un varf de lingurita cu sare, rozmarinul tocat si parmezanul ras si amestecam cu o spatula, apoi framantam rapid cu mana, fara a insista foarte mult pana cand incorporam toata faina si aluatul pentru biscuiti poate fi strans intr-o bila (trebuie sa fie usor fragil, putin lipicios, ca o plastilina).
- PASUL 3**
Il infasuram in folie alimentara si il punem in frigider pentru o ora sau in congelator pentru 30 de minute.
- PASUL 4**
Incalzim cuptorul.
- PASUL 5**
Scoatem aluatul fraged de la rece, il asezam intre doua hartii pentru copt si il intindem intr-o foaie cu grosimea de cam o jumătate de cm.
- PASUL 6**
Desfacem hartia de deasupra si decupam formele dorite. Aluatul ramas dupa decupare il pastram la rece, acoperit cu folie, pana cand pregatim urmatorii biscuiti.
- PASUL 7**
Il asezam intr-o tava in care a pus hartie pentru copt, ii ungem cu galbenusul batut, presaram deasupra lor putin rozmarin tocat, un praf de sare si parmezan ras.
- PASUL 8**
Punem biscuitii in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru aproximativ 15 minute.
- PASUL 9**
Cand sunt usor rumeniti deasupra ii scoatem din cuptor, ii lasam sa se odihneasca 5 minute in tava, pentru ca sunt foarte fragezi si se pot rupe usor, apoi ii scoatem pe un gratar si ii lasam sa se raceasca complet.
- PASUL 10**
Il servim simpli, unsi cu unt sau crema de branza, cu somon afumat sau pateu deasupra sau cu diferite sosuri.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Biscuiti Sarati cu Parmezan si Rozmarin*.

POFTA BUNA!

