



## GRISSINI DI FORMAGGIO



**Snack croccante e appetitoso, ottimo antipasto da accompagnare con il vino e non solo.**

### Preparazione:

Unite tutti gli ingredienti e lavorateli fino a creare una pasta omogenea. Lasciate riposare in frigo per almeno 30 minuti. Stendete l'impasto e tagliate i grissini, spennellateli con il tuorlo d'uovo sbattuto e decorate con sale, cumino, formaggio, semi di sesamo secondo i gusti. Cuocete in forno a temperatura media finché i grissini non diventano dorati.

### Ingredienti

**100 g di Gran Moravia  
grattugiato**

100 g di farina 00

¼ di cucchiaino di lievito in  
polvere

2 cucchiaini di latte

80 g di burro

per decorare:

pepe, sale, cumino, semi di

sesamo, formaggio

tuorlo d'uovo



ANTIPASTI



FORMAGGI



PREPARAZIONE



COTTURA



DIFFICOLTÀ: BASSA