



## 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