

Sărățelele crocante cu brânză și semințe



Sărățelele crocante cu brânză și semințe



Sărățelele sunt ideale pentru o gustare rapidă sau ca aperitiv la o petrecere. Ușor de făcut și extrem de delicioase, acestea vor fi cu siguranță apreciate de toți invitații dvs. Poftă bună!

- 650 g făină de grâu
- 500 g de brânză sărată (telemea, caș sărat, brânză de burduf, etc)
- 1 pliculeț praf de copt
- 250 g de smântână grasă
- 250 g de unt 82% grăsime, sau 250 untură curată de porc
- 1 ou pentru uns pe deasupra
- semințe de chimen, mac și susan

1. Într-un bol mare, amestecați făina cu untul, brânza

sărată, praful de copt și chimenul.



2. Adăugați smântâna grasă și amestecați până când obțineți un aluat omogen, care nu este lipicios.
3. Împărțiți aluatul în două părți egale și formați două biluțe.
4. Înveliți biluțele în folie alimentară și lăsați-le să se odihnească în frigider.



5. Scoateți una dintre biluțe din frigider și întindeți-o pe un blat presărat cu făină.
6. Tăiați aluatul în fâșii sau forme dorite.



7. Preîncălziți cuptorul la 180 de grade Celsius.
8. Aranjați sărățelele pe o tavă tapetată cu hârtie de copt.
9. Ungeți sărățelele cu ou bătut și presărați semințe de susan, mac sau chimen deasupra.



10. Coaceți sărățelele în cuptorul preîncălzit pentru aproximativ 20 de minute sau până când devin aurii și crocante.

