

# Sablés ai formaggi

24 pezzi circa

## Ingredienti

75 g di parmigiano reggiano, tagliato a dadini  
75 g di Cheddar, tagliato a dadini  
175g di farina di grano tenero  
150 g di burro morbido, tagliato a dadini  
1 cucchiaino di sale marino  
1/2 cucchiaino di pepe di cayenna  
1 cucchiaino di semi di cumino, un po' schiacciati  
1 cucchiaio di latte  
semi di sesamo bianche e neri  
semi di Kanonji( Black onion) facoltativi

## Preparazione

Mettere il parmigiano e il Cheddar nel mixer e tritare .  
Mettere nell' impastatrice la farina e il burro, il formaggio mescolare .  
Aggiungere le spezie e mescolare  
Ripulire i lati del boccale con la spatola, mescolare  
Se necessario aggiungere un cucchiaio di acqua fredda.

Formare con l'impasto un rotolo 4 cm di diametro, avvolgerlo in pellicola trasparente e metterlo in freezer per 1ora.

Preriscaldare il forno a 180°C

Togliere la pellicola, preparare su piatto i semi di sesamo e Kanoji , spennellare con il latte e rotolare il rotolo di pasta nei semi.

Tagliare il rotolo-a fette di 5 mm di spessore e posizionarle sulla teglia del forno, ricoperta di carta per il forno. Cuocere in forno per 12-15 minuti, finché i biscotti sono dorati.

Lasciarli raffreddare prima di metterli via.