

# Biscotti ai formaggi

24 pezzi

## 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 cayenne  
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 boccale , tritare 8 sec/velocità 8.

Aggiungere la farina e il burro, mescolare 20 sec/velocità 5.

Aggiungere spezie e mescolare Turbo/0.5 sec/1 volta.

Ripulire i lati del boccale con la spatola.

Se necessario aggiungere un cucchiaio di acqua fredda.

Se necessario miscelare nuovamente Turbo/0,5 sec/1 volta.

.

Formare l'impasto 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 da forno, ricoperta di carta da forno. Cuocere in forno per 12-15 minuti, fino a che sono dorati.

Lasciarli raffreddare prima di metterli via.

Corso Natalizio 2019

[www.latavoladisilvia.com](http://www.latavoladisilvia.com)