



ELABORACIÓ

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 100 g de mantega
- 25 g d'ou batut
- 100 g de farina sense gluten
- 100 g de parmesà ratllat

1. Posar la mantega en un bol i temperar-la uns segons al microones per tal que es pugui batre.
2. Afegir l'ou i batre-ho amb un batedor.
3. Afegir el formatge i remenar-ho.
4. Finalment, afegir la farina i remenar fins fer-ne una pasta.
5. Estirar-la entre dos papers de forn i deixar-la a la nevera fins que agafi cos.
6. Estirar-la fins a mig dit de gruix i tallar-la a bastons.
7. Posar-los al damunt d'un paper i safata de forn.
8. Posar una mica de sèsam pel damunt i coure a 170° fins que es daurin una mica.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

