

Сырные палочки



Ингредиенты:

260 грамм муки

220 грамм сливочного масла,
растопленного

220 грамм сливочного сыра (или
твердого, тертого на мелкой терке)

3/4 чайной ложки соли

1 куриное яйцо

соль, семена кунжута и тмин

Приготовить

1. Разогрейте духовку до 175 градусов.
2. Возьмите миску и сложите туда масло, сыр, муку и соль



3. Тщательно перемешайте руками все ингредиенты, пока не получите однородное тесто.
4. Положите его на поверхность, посыпанную мукой, и раскатайте скалкой до толщины в 0,6 сантиметров. Если тесто будет слишком липким во время этого процесса, возьмите больше муки.



5. Разрежьте тесто на полоски.

Да, чтобы процесс нарезки шел легче обсыпьте резак мукой.

6 Достаньте противень, застеленный пергаментной бумагой, положите на него сырные палочки и смажьте их кистью, которую предварительно надо смочить во взбитом яйце. Это позволит придать им красивый золотистый цвет.

7. Ну и напоследок посыпьте каждую полоску солью, кунжутом и тмином по вкусу

8. Выпекайте при температуре 175 градусов в течение 15 минут до золотисто-коричневого цвета.