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.