Parmesankjeks



Ingredienser

♥ 100 g parmesan (Parmigiano Reggiano)
♥ 150 g hvetemel
♥ 100 g smør
♥ 1 eggeplomme

Valgfritt:
♥ 0,5 dl hakket, fersk timian
♥ nykvernet pepper

Pynt:
♥ 50 g parmesan (Parmigiano Reggiano)
♥ litt maldonsalt

Fremgangsmåte

Start med å rive parmesanosten.

Ha hvetemel, ost og smør i en food processor med hakkekniv. Tilsett eggeplommen.

Ønsker du å tilsette hakket timian og pepper, kan du også ha dette i food processoren.

Kjør blandingen sammen til deigen samler seg.

Klem den sammen og form to ruller. Jeg lagde de med bare ost runde, og de med timian og pepper firkantede.

Settes i kjøleskapet i ca. 1 time så de stivner og blir lettere å skjære i skiver.

Skjær deretter rullene i skiver (ca 0,5 cm) og legg på bakepapirdekkede stekeplater. Dryss eventuelt over litt ekstra revet parmesanost og/eller maldonsalt.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 12-15 minutter.

Tips

♥ Det er 30 måneders lagret Parmigiano Reggiano som gir mye av den gode smaken. Fås kjøpt i mange matbutikker, blant annet Meny.

♥ Parmesankjeks har god holdbarhet. Jeg har dem i kakeboks, men kjeksene kan også fryses og de tiner raskt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/parmesankjeks