

# Biscuiti din branza Cheddar cu chimen



Biscuiti din branza Cheddar cu chimen: niste **saratele** mai neobisnuite dar extrem de gustoase!

Daca aveti musafiri neasteptati sau doar chef de ceva sarat ☐  
...pregatiti (macar) o tava din acesti **biscuiti sarati**!

Se fac rapid si merg de minune cu o bere (cei mari)...si un iaurt (cei mici).

Eu acum i-am incercat pentru prima oara dar cu siguranta vor mai urma si alte ocazii in care ii voi aduce din nou pe masa!

## **Ingrediente:**

- 350 g branza Cheddar, data pe razatoare
- 200 g faina
- 113 g unt moale
- o jumătate de linguriță chimen
- 1/4 linguriță sare

## **Mod de preparare:**

### **Preparare aluat:**

Amestecați cu mână toate ingredientele. Deși, dacă va este greu, folosiți cu încredere robotul de bucătărie :))

Faceți apoi trei rulouri din compoziție (care să aibă, aproximativ, aceeași dimensiune); puneți-le la frigider pentru minim 15-20 de minute.

Incalziți cuptorul la aprox. 220 grade C (foc foarte mare); tapetați cu hârtie de copt o tavă mare (cea de la aragaz e perfectă).

### **Coacere biscuiți:**

Taiati felii de 1 cm. grosime din fiecare rulou și așezați-le în tavă la mică distanță unele de altele, pentru că nu vor crește spectaculos.

Dati biscuiții la copt timp de 10-12 minute iar înainte de a-i servi, lăsați-i pe un gratar la răcit.

Asa arata gata copti, rumeni si frumoși ☐



Au iesit tare buni!!! Mai facem! ☐

Reteta preluata de la Guvi