

Biscuiti sarati cu morcovi



Laura Sava

Nu stiu daca reteta asta de biscuiti sarati va va inviora inceputul de saptamana (mie numai la dulce imi sta gandul ☹), dar citez sa v-o arat, fiindca e o reteta rapida si usor de preparat. Biscuiti sarati cu morcovi si branza pentru toata lumea, asadar! ☺

Un **aperitiv** putin mai neobisnuit dar care ne-a surprins foarte placut! Data viitoare vreau sa ii incerc cu branza Feta (ori de vaca, ori de oaie, cum gasesc).

...si daca va mai raman cativa morcovi, puteti sa faceti si varianta dulce: **Biscuiti dulci cu morcovi**!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

- 3 morcovi mari
- 200-250 g faina
- 100 g telemea uscata

- 2 lingurite ulei
- 2 oua
- chimen, dupa gust
- sare, piper

Mod de preparare:

Curatati morcovii de coaja, spalati-i si radeti-i pe razatoarea cu ochiuri mici.

Radeti si branza pe razatoarea mica si amestecati-o cu morcovii rasi (si presati de suc).

Cerneti faina si adaugati-o in compositie impreuna cu ouale intregi, sau batute separat, si uleiul.

Puneti sare si piper dupa gust si amestecati totul foarte bine. Vetii obtine un aluat omogen, care se modeleaza in forma de bila si se inveleste in folie alimentara transparenta; se pune in frigider pentru minim 1 ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava mare (cea de la aragaz e perfecta).

Presarati faina pe planseta si intindeti aluatul. Nu mai gros de 1 cm, totusi! Taiati apoi cu o forma mica, rotunda, sau cu un pahar si puneti rondelele de aluat in tava.

Presarati biscuitii cu cateva seminte de chimen si puneti-i la copt pentru cca. 15-20 de minute.



Sfat: Daca nu va place chimenul, folositi mac sau susan. O alta idee apetisanta ar fi ca, cu putin timp inainte de a fi gata, sa ii presarati cu parmezan ras. Nu am testat varianta asta inca, dar imi doresc...cat de curand! :))