

CRISPS DE PARMESÃO



CONFEÇÃO

1. Misture numa taça a manteiga macia, a farinha e o queijo parmesão.

2. Adicione o ovo batido e bata o preparado.

3. Enrole a massa numa película de plástico e reserve no frigorífico por 1 hora.

4. Estenda a massa numa superfície polvilhada com farinha e corte o preparado com um cortador redondo de 6 cm.

5. Ligue o Optigrill+ e seleccione o modo manual na configuração de cor amarela. Feche a tampa e espere pelo aviso sonoro.

6. Quando o Optigrill estiver pronto, cozinhe-os por 12 minutos.

7. Deixe arrefecer antes de provar.

INGREDIENTES

- 150 G DE FARINHA
- 150 G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 115 G DE MANTEIGA
- 1 OVO