

# 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