

Recette de biscuits apéritifs :

Ingrédients (pour biscuits) :

- 200 g de farine
- 1 œuf
- Une pincée de sel
- 1 c. à café de levure chimique
- 45 ml d'eau
- 45 ml d'huile
- 30 g de fromage râpé type gruyère ou du parmesan
- Des épices colorées en tout genre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Pétrir tous les ingrédients ensemble dans un saladier.
3. Laisser reposer la pâte 30 min au réfrigérateur.
4. Etaler la pâte finement.
5. A l'aide d'un petit emporte-pièce ou d'une roulette à bugnes, découper de petits carrés.
6. Disposez-les sur une plaque de cuisson et piquez-les à l'aide d'une fourchette
7. A l'aide d'un pinceau légèrement mouillé humidifiez le dessus de vos petits carrés afin que les épices collent.
8. Ajoutez des pincées d'épices dessus afin de réaliser un joli mélange de couleurs
9. Cuire les biscuits 15 minutes à 180 °C.