



Övrigt, Smårätter, Fest, Bakning



ROSMARINKEX MED PARMESAN

Här kommer ett farligt gott recept på små salta kex med smak av rosmarin och parmesanost. Lättbakade, knapriga och beroendeframkallande.

Ingredienser

4 dl vetemjöl
150 g smör (*rumsvarmt*)
100 g parmesan
1 tsk salt
1/2 dl mjölk
1 tsk bakpulver
1 krm bikarbonat
1 msk rosmarin
1 tsk flingsalt

Gör så här

1. Riv parmesanosten fint. Blanda sedan alla ingredienser i en bunke, arbeta i maskin sex minuter på låg hastighet eller knåda tills degen är fast.
2. Dela upp degen i två lika stora bitar. Forma bitarna till två rullar, ca. 3 cm i diameter.
3. Rulla därefter rullarna i rosmarin och flingsalt. Lägg rullarna i plastfolie och kyl dem ca. 10 minuter.
4. Ta ut degrullarna från kylan och skär dem i 1/2 cm tjocka kakor med en vass kniv.
5. Lägg kexen på bakpappersklädd plåt och grädda dem i ugnens mitt 10-15 minuter (beroende på ugn) tills de fått fin färg.
6. Låt svalna på galler och lägg över och förvara i tättslutande burk när de är helt kalla.