

Precelki serowe



Autor: **FoodSafari**

Przepisów: **248** Ocena: **1754**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- 200 g masła
- 300 g drobno startego cheddara
- 250 g mascarpone
- łyżeczka soli ziołowej
- 2 łyżeczki suszonych pomidorów w płatkach z czosnkiem i bazylią
- 2 jajka
- 400 g mąki krupczatki
- łyżeczka proszku do pieczenia
- do posypania: płatki soli morskiej z chipotle świeżo mielony pieprz kolorowy

Sposób przygotowania:

- 1 Kawałki niezbyt twardego masła, cheddar, płatki pomidorów, sól i mascarpone ucieramy drewnianą łyżką na gładką masę. Nie powinny się w niej trafiać kawałki masła. Wsypujemy mąkę z proszkiem do pieczenia, dodajemy żółtka i zagniatamy gładkie ciasto. Formujemy kulę, owijamy folią spożywczą i odkładamy na minimum 2 godziny do lodówki.

Na lekko oprószonej mąką stolnicy wałkujemy ciasto na placek o grubości 0,5 cm. Za pomocą foremki wycinamy ciasteczka.

Ciastka smarujemy rozmąconym białkiem, a następnie posypujemy solą i pieprzem.

Pieczemy w 200 stopniach C przez 10-15 minut na środkowym poziomie. Ciastka ostrożnie przekładamy na kratkę i studzimy.

Rada: Precele można posypać tym czym lubimy np. posiekanymi pistacjami, sezamem, makiem, czarnuszką.



Twoje notatki do przepisu:

