



Calitatea
pe care o
puteți
gusta

Biscuiți cu brânză Cheddar de fermă

Biscuiți cu brânză Cheddar de fermă

28-30 oameni

Ingrediente

- 300g brânză irlandeză cheddar de fermă maturată, dată pe răzătoare
- 200g făină normală
- ½ linguriță de piper Cayenne
- Sare și piper proaspăt măcinat
- 200g de unt tăiat în cubulețe
- 2 gălbenușuri de ou de la găini crescute în aer liber

Metoda de preparare

- Se preîncălzește cuptorul la temperatura de 180°C.
- Se ung ușor 2-3 tăvi cu unt și se tapetează cu hârtie de copt antiaderentă.
- Se amestecă brânza dată pe răzătoare, făina, piperul Cayenne, ½ linguriță de sare și puțin piper negru într-un castron mare.
- Adăugați untul și frecați compoziția până când seamănă cu pesmetul fin. Încorporați gălbenușurile de ou cu un cuțit, până când amestecul formează o minge.
- Se răstoarnă pe o suprafață netedă și se frământă ușor până când se omogenizează aluatul. Se întinde pe o suprafață ușor presărată cu făină până la o grosime de 5mm.
- Folosind o formă de trifoi, tăiați biscuiții și așezați-i la o distanță mică unul de celălalt în tăvi. Frământați și rulați din nou aluatul și marginile rămase o dată sau de două ori pentru a face mai mulți biscuiți.
- Se lasă la rece cel puțin 30 de minute. Dați la cuptor aproximativ 10 minute sau până când sunt aurii pe margini. Se scot biscuiții și se lasă să se răcească în tavă. După ce se răcesc, se păstrează într-o cutie închisă ermetic.