



Grissini 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

di A.Moroni

Ingredienti

250 gr.farina,  
120 gr.burro,  
120 gr.groviera grattato,  
1 uovo  
1 cucchiaino di lievito in polvere per torte salate,  
1 cucchiaio di senape,  
pepe di cajenna,  
1 peperone grigliato, tritato fine,  
erbe aromatiche ( a gusto),prezzemolo,  
aglio spremuto.

Impastare velocemente farina, burro, groviera, uovo, pepe di cajenna, senape e il lievito..

Dividere l'impasto in 4 parti.

Nella prima parte incorporare erbe aromatiche e prezzemolo,

' seconda pepe di cajenna in buona quantità

' terza ' il peperone tritato,

' quarta ' aglio spremuto.

Dare la forma di grissino ai vari impasti. Mettere su carta forno.

Infornare a 160°C per 15 minuti, comunque finchè sono bruniti.

