



## AperBiscuits

### Ingredienti

360 g farina 00

100 g parmigiano grattugiato

130 g di emmenthal grattugiato

280 g di burro morbido

100 g di tuorli

8 g di sale

4 g pepe

100 g di mix di frutta secca fatta a pezzettini.

Prendendo spunto dal Maestro Knam ecco i miei AperBiscuits.....ovvero biscotti salati con parmigiano, emmenthal e mix di anacardi, pistacchi e noccioline. La ricetta di Knam prevedeva solo pistacchi...Ottimi da servire con un bel aperitivo freddo.

Montare il burro con i tuorli poi inserire i formaggi, il sale, il pepe e la farina; amalgamare bene. In ultimo inserire la frutta secca. Compattare bene. Viene tipo una frolla. Far riposare 3 ore in frigo. Dopo stendere l'impasto e coppare dei biscotti di 4 cm di diametro per 5 mm di spessore, più meno.

Spennellare con un tuorlo di uovo miscelato ad un po' di acqua. Cuocere a 160°C per circa 25 minuti fino a doratura.

Fonte: [@pasticciebisticci](#)