

## Galetetes salades de sèsam i Parmesà

Un aperitiu molt bo, molt fàcil i molt pràctic, ja que es pot guarda congelat abans de coure i treure-ho el dia que ho necessiteu. Bon profit, culinaris!



**Racions:** 1

**Taula d'ingredients:**

190 g mantega pomada  
100 g formatge Parmesà  
60 g sèsam torrat  
250 g farina de blat  
5 g llevat en pols  
1 pessic sal

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Afegir el formatge ratllat en dues tandes sobre la mantega pomada. Per obtenir la mantega, deixar-la fora de la nevera durant 24 hores o, si fa fred o no s'hi ha pensat abans, posar uns segons al microones a potència alta, remenant de seguida i repetint l'operació fins a obtenir la textura desitjada. Vigilar amb no desfer-a en excés PAS 2 / Incorporar el sèsam torrat i remenar. Barrejar la farina i el llevat amb un pessic de sal i tamisar tot junt. Incorporar a la massa de mica en mica mentre es barreja PAS 3 / Posar una quarta part de la massa sobre paper film, donant forma allargada. Embolicar amb el film donant forma cilíndrica i cargolant les puntes com si fos un caramel. Deixar reposar a la nevera un parell d'hores o congelar per un altre dia

PAS 4 / Una vegada ben fred, tallar a discs d'un parell de mil·límetres de gruix amb un ganivet ben esmolat. Disposar sobre una safata amb paper de forn i coure a 170° durant aproximadament 10 minuts, fins que siguin lleugerament daurades. Vigilar de no cremar-les, ja que llavors tenen un regust amarg

**Classificació per temps:** Baix

**Classificació per preu:** Barat

**Classificació per dificultat:** Fàcil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/galetetes-salades-de-sesam-i-parmesa>