

# GALETES DE PARMESÀ I ROMER

## INGREDIENTS

- 1 tassa de farina
- ½ culleradeta de sal
- ½ tassa de formatge parmesà ratllat
- 4 cullerades de mantega sense sal
- ¼ tassa de nata líquida
- Pebre (acabat de moldre)
- Sal marina
- 1 branqueta de romer

1. Escalfar el forn a 200 °C i posar paper de forn en una safata.
2. En un bol barrejar la farina, la sal, el formatge i la mantega i una vegada estigui ben barrejat, anar afegint de mica en mica la nata, sense deixar de remoure la massa. La massa no ha de quedar massa enganxosa.
3. Fer una bola amb la massa i estendre-la amb el rodet sobre una base prèviament enfarinada fins aconseguir un gruix de 1 cm.
4. Un cop la massa ja està estesa, la podem posar sobre el paper de forn.
5. Amb un tallador de pizza o un ganivet, fer una retícula de quadres, però sense acabar de tallar la massa del tot, només marcar.
6. A continuació, empolsegar la massa amb pebre, sal marina i romer. Amb el dit pressionar lleugerament el romer a la massa perquè s'agafi millor.
7. Coure al forn durant uns 10 minuts fins que estiguin lleugerament daurades.
8. Deixar refredar sobre una reixeta i acabar de tallar.





Font: <http://www.trendenciaslifestyle.com/recetas/aperitivo-galletas-de-parmesano-y-romero>