

www.lavidaesdulce.net

Ya se nos viene la Navidad!!!! No es por presionar pero es verdad, noviembre se pasa volando, hay que hacerse la idea de que es así y en vez de alegar disfrutarlo!!! Esta receta esta pintada para la navidad, puede ser para el aperitivo navideño o para regalar, en un lindo frasco o lata navideña quedan preciosas. Son tan ricas y fáciles de hacer que pueden hacer muchas y van a quedar como rockstar!

A mi personalmente me gusta lo rústico y natural si a ustedes les gusta el orden, pueden hacer estas galletas rectangulares o con formas, ustedes deciden. Deliciosas, se deshacen en la boca, y guardadas en caja de lata duran mucho!!!!

Ha cocinar se ha dicho, música en la cocina y disfrutar.....ese es mi secreto

Galletas de Sésamo Para Aperitivo

Receta

2 cucharadas + 2 cucharaditas de agua
2 cucharadas de aceite de oliva
120 gramos de harina sin polvos de hornear
30 gramos de sémola
25 gramos de sésamo blanco
25 gramos de sésamo negro
1 sobre de 40 gramos de queso parmesano
1/2 cucharadita de sal
pimienta a gusto

Precalentar el horno a 180 grados, preparar una bandeja con una placa de silicona o papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

En un bol mezclar harina, sésamo blanco y negro, queso parmesano, sal y pimienta, agregar el agua y mezclar hasta formar una masa.

Poner la sémola sobre el mesón de la cocina, uslerear la masa y cortar de la forma deseada, yo las hice rústicas, luego pincelarlas con aceite de oliva por los dos lados.

Llevar al horno precalentado hasta que la masa este dorada, 10-12 minutos.