

Truffel-parmezaankoekjes

Truffel-parmezaankoekjes voor $\pm$ 20 koekjes. $\pm$ 25 minuten (+ koeltijd).

Bereiding:

25 minuten

Ingrediënten:

90 g bloem

75 g Parmezaan (fijn gemalen)

40 g zwarte truffeltapenade

boter (koud, in blokjes)

snuifje zout

snuifje cayennepeper

1 g komijnpoeder

Instructies:

1. Meng de bloem, fijn gemalen Parmezaan, zout, cayennepeper en komijnpoeder.
2. Voeg de boter klontje per klontje toe en meng tot een kruimelig deeg.
3. Voeg de truffeltapenade toe en kneed tot een homogene massa.
4. Rol het deeg tot een worst en wikkel in folie.
5. Laat enkele uren opstijven in de koelkast.
6. Snijd het deeg in schijfjes en leg op een bakplaat met bakpapier.
7. Bak in een voorverwarmde oven op 170 °C tot goudbruin ($\pm$ 12-15 minuten).

Laat afkoelen op een rooster en werk af met geraspte Parmezaan, limoenrasp en fijne schaafjes zwarte truffel.

