



Сыр нога

\*\*\*

Ингредиенты:

250 г муки

1 чайная ложка разрыхлителя

1 щепотка соли

1 щепотка сладкой паприки

1 яйцо

125 мл сливок

125 г холодного сливочного масла

200 г тертой Гауда, Эмменталь или Грюйер

Из всех ингредиентов замесить тесто, оставить остывать на 15 минут. Тесто раскатать толщиной 5 мм, вырезать формочкой нога и смазать яичным желтком. Украсьте кунжутом, маком или тмином. Выпекать при 180°C около 12-15 минут.