

CRAQUELINS AU FROMAGE ET ÉPICES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de piments rouges
450g

INGRÉDIENTS

500
g



- 200 g de parmesan râpé
- 30 g de purée de piment rouge Bresc
- 110 g de farine
- 105 g de blanc d'œuf
- 1 œuf
- sel et poivre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger bien tous les ingrédients. Faire chauffer le four à 160°C. Étaler le mélange dans la forme souhaitée. Faire dorer les craquelins en 10 minutes.