



## Snack tifosi

# Snack di Sils al miele e alla senape

**Preparazione:** 15 min.

**Tempo totale:** 25 min.

**Energia:** 337 kcal a persona



**Per 4 persone ci vogliono**

- 5 c. senape
- 5 c. olio di girasole
- 3 c. miele liquido
- 1 c. aglio in polvere
- 2 panini alla salamoia (ca. 200 g), a dadini, secchi

Tutte le ricette di

**FOOBY**  
WE LOVE FOOD

### Ecco come fare

- 1 Panini alla salamoia:** In una ciotola emulsionare la senape con l'olio, il miele e l'aglio in polvere. Unire il pane e mescolare, quindi lasciar riposare per ca. 10 min. e distribuire su una placca rivestita con carta da forno.
- 2 In forno:** Cuocere per ca. 10 min. nella parte centrale del forno preriscaldato a 180 °C, quindi sfornare e lasciar raffreddare sulla placca.

**Suggerimento:** Sostituire l'aglio in polvere con la cipolla in polvere.

**Aiuto per la spesa**  
**Trovate questi ingredienti nei Coop Pronto:**

