



In collaborazione con

Betty Bossi**Aperitivo****Cracker alle noci da aperitivo****Preparazione:** ca. 15 min.**Riposo in frigo:** ca. 10 min.**Cottura:** ca. 15 min.**Energia per pezzo:** 49 kcal
grassi 4 g, carboidrati 3 g, proteine 1.5 g**Per ca. 40 pezzi**

- 1 rotolo di pasta sfoglia spianata (ca. 25 x 42 cm)
- 1 uovo
- 80 g di noci e semi misti
- 3 c. di gruviera grattugiato
- ¼ di c.no di cannella

Ecco come fare:

- 1 Pasta:** Preriscaldare il forno a 200 °C. Srotolare la pasta e sbattere l'uovo. Spennellare la pasta. Tritare grossolanamente le noci, unirle al formaggio e alla cannella, distribuire il composto sulla pasta esercitando una leggera pressione. Tagliare la pasta in rettangoli di ca. 4 x 5 cm, trasferire con la carta forno su una teglia e riporre in frigo per ca. 10 min.
- 2 Cottura:** ca. 15 min. a metà forno. Sfnare su una griglia e lasciare raffreddare.

Suggerimento: l'ideale è consumarli appena fatti.

Aiuto per la spesa
Trovate questi ingredienti
nei Coop Pronto:

