

## Parmesankek

30 KEX

Knapriga kek med parmesan oeg flingsalt

### Ingredienser:

4 dl vetemjöl  
150 gram smör  
0,5 dl mjölk  
0,75 tsk salt  
0,5 tsk bakpulver  
0,5 krm bikarbonat  
100 gram riven parmesan eller grana padano  
1 tsk flingsalt

### Gör så här:

Riv parmesanosten fint.

Blanda med ost, vetemjöl, tärnat smör, mjölk, salt, bakpulver och bikarbonat i en bunke till en deg.

Dela degen i två delar.

Rulla till två rullar ca 5 cm i diameter.

Slå in degrullarna i gladplast och låt dem vila i 20 minuter i kylan (medan ugnen blir varm).

Sätt ugnen på 200 grader.

Skär ut en halv cm tjocka skivor av degrullarna. Räkna ca 15 stycken på varje degrulle.

Lägg dem med några cm mellanrum på plåtar med bakplåtspapper.

Grädda parmesankekzen i 10-15 minuter eller tills de har fin färg.

Ta ut och låt svalna på galler. Förvara i lufttät burk.

