

Итальянские булочки с базиликом

Очень вкусные булочки, которые станут прекрасным дополнением к куриному супчику или бульону, а также к супу гаспаччо.



ligakulinarov.ru

Алена
Вишнякова

Ингредиенты

Вода	3/4 ст.
Сливочное масло	6 ст.л
Соль	3/4 ч.л.
Мука	3/4 ст.
Яйцо	4 шт.
Зелень базилика	20 г
Чеснок (зубчики)	6 шт.
Пармезан	150 г

Таблица мер и весов

1 Шаг 1



В большой кастрюле довести воду до кипения, добавить сливочное масло, соль. Затем добавить муку и все тщательно размешать ложкой до однородной массы, снять с огня.

2 Шаг 2



Разбивать в тесто яйца по одному, зелень мелко порубить, чеснок раздавить и все ввести в тесто. Последним добавляется тертый пармезан. Тесто мешается до гладкости

3 Шаг 3



Застилить противень пергаментом для выпечки. Столовой ложкой выложить тесто на расстоянии 3 см друг от друга.

4 Шаг 4



Выпекать в духовке при температуре 200 С 18-20 минут. Подавать горячими к супу.