Biscuits au fromage à pâte dure DŽIUGAS® et au thym



Ingrédients

115 g	de beurre
100 g	de fromage à pâte dure râpé DŽIUGAS
250 ml	de farine
1/4 cuillère à soupe	de poivre
1 cuillère à soupe	de thym séché

Préparation

Préchauffer le four à 180 degrés. Mélanger le beurre et le poivre. Ajouter la farine et le fromage râpé DŽIUGAS. Mélanger et pétrir. Mettre au réfrigérateur et laisser reposer environ 30 minutes. Étaler une feuille de pâte, découper les biscuits de la forme souhaitée. Saupoudrer de thym et faire cuire les biscuits dans un four à 180 degrés. Simple et efficace !