

SALATINI CON PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina bianca,
- 250 cl di panna da montare,
- 1 cucchiaino di polvere lievitante,
- 2 cucchiaini di sale,
- condimenti assortiti.

Impastare la farina con la panna, il lievito ed il sale; se necessario perché la pasta non sta insieme, aggiungere un po' di latte; se la pasta è troppo morbida, aggiungere farina.

Se vi piace, sostituire parte della panna con olio d'oliva.

Formare dei salatini di forma a piacere, alti un po' meno di un centimetro (mezzo pollice mi pareva veramente eccessivo) e disporli sulla piastra con la carta forno.

Cospargere ogni biscottino con zatar, o cumino, o semi di sesamo, oppure con rosmarino, dopo averlo punzecchiato un po' con una forchetta; oppure metterci sopra un'oliva, o un pezzo di peperone, o un filetto di acciuga arrotolato, o un pezzettino di aringa o di salmone affumicato, o formaggio, origano ed una goccia di salsa di pomodoro, o una rondella di wurstel, un pezzo di salsiccia, o...

qualunque altra cosa vi piaccia e vi passi sotto le mani.

Infine, cuocere in forno ben caldo (250' C) per 10 minuti (anche venti ad una temperatura un po' più bassa, se vi piacciono ben croccanti).