

Nido Albergati

# GRISSINI AL SESAMO

## **Ingredienti:**

- 500 gr. di farina
- 30 gr. di olio di oliva
- 1 bustina di lievito per torte salate
- un cucchiaino di sale
- acqua tiepida qb.
- sesamo tostato

## **Procedimento:**

Tenere da parte il sesamo e impastare tutti gli altri ingredienti, formare dei grissini che andranno poi arrotolati nel sesamo. Mettere in una teglia con carta da forno i grissini e cuocere a 180° per 15/20 min.

