



## Tornillo

Vida



- 1/2 paquete de margarina
- 1/6 vaso de aceite de girasol
- 1/2 vaso de queso feta rallado
- 1 huevo
- 3 - 3+1/2 vaso de harina
- 2 cucharadita de pimienta roja triturada
- 1 cucharadita de menta seca
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 5 dientes de ajo

- # Ponga la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en una olla. Añadir el huevo rallado y queso feta en el bote también.
- # Después de hacer la mezcla homogénea, añadir el ajo machacados es que con 1 cucharadita de sal de adición. Añadir aceite de girasol, pimienta roja triturada, menta seca y en polvo de hornear, mezcla.
- # Comience a amasar la masa. Añadir la harina tamizada en la mezcla mientras amasado. Puede cambiar la medida de la harina si la grasa en el queso no es diferente de lo normal.
- # Hacer la masa no se adhiera a las manos, y lo hacen llegar dureza media.
- # Divide la masa en 2 piezas, y la forma como las pelotas. Portada ellos y de descanso durante aproximadamente 15 minutos.
- # Roll descansado a cabo la masa de piezas de un rodillo con 1/4 de pulgada de espesor. Cortar la masa enrollada en el dedo medio tamaño.
- # Forma cadenas como la gira de torsión a lados opuestos.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear, que es un poco engrasada. Hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 195 C, con luz de color rosa.
- # Servir frío ellos.

**Nota:** Si utiliza queso de pasta blanda y la reja que finamente, se obtiene un mejor uso de cookies.