



Monedas Hedjaz

Hicaz Pulu



200 gramos de margarina
1 clara de huevo
1 cucharada de vinagre
1/2 vaso de leche
Harina, tanto como la masa se pone en
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta roja triturada
7-8 tallos de perejil
Por la parte superior:
1 yema de huevo
1+1/2 vaso de queso rallado kasar

- # Ponga la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un recipiente profundo. Añadir la leche y clara de huevo en él. Mezclar bien.
- # Añadir el vinagre y la sal en ella. Añadir la harina en ella poco a poco, hasta que llega a la coherencia, que la masa no se adhieren a sus manos. Amasar.
- # Para no cambiar el color de la masa, añadir el perejil finamente cortado en lonchas y aplastado pimienta roja en la mezcla finalmente.
- # Cubra la masa preparada y de descanso que durante media hora.
- # Al final del tiempo de descanso, dividir la masa descansado en 2 piezas. Roll a cabo cada una de las piezas de un rodillo en el espesor de la parte de atrás de un cuchillo.
- # Difundir la yema en todo el laminado de masa piezas de un pincel.
- Cortar en cuadrados de un material rodante zigzag cuchillo.
- # Coloque la plaza en forma de piezas en la bandeja de hornear engrasada, sin espacios entre ellos. Coloque 1 pizca de queso rallado kasar en cada una de las cookies.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 185 C, hasta que se vuelven rojas.
- # Servir frío ellos.

Nota: El vinagre hace que las galletas crujientes.