Rojo cookie

Al Kurabiye

1 huevo
1 cucharada de pasta de tomate
2+1/2 vaso de harina
1/2 paquete de margarina
1/4 taza de queso de oveja, rallado
1/2 cucharadita de bicarbonato de soda
1/2 cucharadita de sal

Suaviza la margarina a temperatura ambiente. Batir esta margarina, la clara de huevo, pasta de tomate y queso de oveja muy bien.
Añadir la harina tamizada, el polvo de hornear y la sal y amasar.
Deje reposar la masa 20 minutos.
Recogida de nogal de tamaño piezas de la masa, la forma como palos, doblar y dar una forma en que lo desea y, a continuación, lugar en la bandeja del horno.
Extender el resto de yema de huevo sobre ellos.
Cook ellos en el precalentado a 180 C el horno durante 30 minutos.

Nota: Puede usar pasta de pimiento en lugar de pasta de tomate caliente tener cookies.