



Medalla de oro cookie

Altin Madalya



1 paquete de margarina
2+1/2 cucharada de yogurt
1 huevo
2+1/2 cucharada de harina
1/2 paquete de levadura en polvo
2 cucharadita de sal
1 taza de mozzarella, rallado
1 cucharadita de pimienta roja triturados

Agregar la clara de huevo y yogurt para ablandar la margarina a temperatura ambiente, y mezclar bien. Agregar la levadura en polvo, la sal y la harina poco a poco y amase hasta que la masa se vuelve sin problemas.

Cerrar la masa y deje reposar durante media hora.

Al final del tiempo de recoger trozos de nogal de tamaño de la masa, hacer rondas y se aplastan entre la palma de la mano.

Colocar en la bandeja del horno engrasados, la propagación de la yema de huevo sobre ellos. Mezclar el pimiento rojo triturado y mozzarella y poner esta mezcla sobre ellos como aprieta.

En el horno de los 175 C horno hasta que se vuelve color de la medalla de oro (20 minutos). Deje que las cookies de pie por un tiempo para refrescarse y servir.

Nota: Uso de queso fresco kashar funciona mejor.