Pretzels con Sesame

Susamlı Çubuk

200 gramos margarina
7 cucharadas de aceite de oliva
1/2 vaso de agua tibia
1 huevo
1 cucharadita de mahaleb
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharada de sal
Basta ya de harina
1/3 vaso de ajonjolí

Ponga el aceite de oliva en una profunda cuenco, añadir la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente, yema de huevo, sal, mahaleb, agua caliente y polvo de hornear en él, a través de amasar la punta de tus dedos suavemente.
Añadir la harina poco a poco amasando mientras que él, obtener una masa que tiene consistencia media.
Descanso la masa durante unos 15-20 minutos y, a continuación, recoger piezas de nogal de tamaño de la masa, and roll como un lápiz.
Sumerja las ramitas en la clara de huevo en un plato, y luego cubrir con el sésamo en un plato llano.
Ponga los palos en la bandeja del horno que es un poco engrasada.
Hornear en horno a 190 C hasta que a su vez a la luz de color rosa.
Después de enfriar, se puede comer durante los próximos pocos días también.

Nota: Si almacena las cookies en una caja cerrada, crujiente de pie durante mucho tiempo.