



Rosette

Rozet



1 cucharadita de levadura en polvo
1/2 vaso de agua tibia
2 terrones de azúcar
1/2 vaso de aceite de oliva
1 huevo
Harina, tanto como la masa se pone en
1 cucharadita de sal
Nigella semillas

- # Ponga el azúcar en media vaso de agua tibia al principio, hacer que se disuelven por la agitación, a continuación, añadir la levadura en polvo. Cubra la vaso y el resto durante 10 minutos.
- # Vierta esta mezcla en un recipiente profundo, añadir la clara de huevo, sal y aceite de oliva en él.
- # Añadir la harina a la mezcla poco a poco, mientras que amasado. Se debe lograr una consistencia media-.
- # Cubra la masa y el resto por 45 minutos.
- # Al final del tiempo de descanso, inversión de la masa y amasar por un tiempo más. Elige piezas de nogal de tamaño de la masa, rollo de ellos durante el banquillo en los bares con lápiz tamaño.
- # Obtener los extremos de las barras juntos como círculo. Lugar de ellos en la bandeja de hornear, que es lubricado con un poco de aceite, con espacios entre ellos.
- # Después de preparar todas las cookies, yema de propagación de todo, espolvorear nigella semillas también. Resto encima de la bandeja durante 10 minutos más también.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C, y hornee hasta que su superficie se convierte en rojo.

Nota: Las cookies pueden también ser horneados con levadura en lugar de levadura en polvo. Matchbox la mitad del tamaño de la levadura es suficiente para la cocción.