



Vida

Vida



Un demi-paquet de margarine
Une demi-tasse d'huile de tournesol
Demi-tasse de fromage blanc râpé
1 œuf
3-3.5 tasses de farine
2 cuillère à café de poivre rouge
1 cuillère à café de menthe séchée
1 cuillère à café de levure chimique
5 gousses d'ail

- # Mettez dans un bol creux, de la margarine ramollie à température ambiante, un œuf et du fromage blanc râpé.
- # Mélangez tous ces ingrédients, puis rajoutez des gousses d'ails battus avec 1 cuillère à café de sel, de l'huile de tournesol, du flocon de piment, de la menthe séchée et de la levure. Mélangez tous les ingrédients.
- # Rajoutez de la farine en pétrissant. Réglez la mesure de la farine par rapport à la mesure de l'huile du fromage.
- # Obtenez une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Séparez la pâte en deux et faites des boules. Laissez reposer couvert pendant 15 degrés.
- # Ouvrez chaque pâte reposé, avec un rouleau de l'épaisseur d'1/2 cm. Coupez des bandes, de la largeur du doigt majeur.
- # Pliez les deux côtés dans le sens inverse.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé légèrement. Laissez cuire au four à 195 degrés jusqu'à qu'elle devient rose clair.
- # Servez quand elles refroidissent.

N-B: Si vous utilisez du fromage mou et râpé finement, le résultat sera meilleur.