



Francobollo di Hicaz

Hicaz Pulu



200 Gr. di margarina
1 albumi d'uova
1 cucchiaino di sottaceto
Mezzo bicchiere di latte
In quantità di farina
Mezzo cucchiaino di carbonata
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
7 - 8 rami di prezzemolo
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1,5 bicchieri di formaggio a bianco grattugiato

- # Si mettono nella ciotola margarina sciolta, latte, albumi d'uova e si mescolano bene.
- # Poi si aggiungono sottaceto, carbonato, sale e farina setacciata finchè per avere un impasto coerenzato.
- # Per non perdere il colore dell'impasto si aggiungono l'ultimamente prezzemolo e peperoncino a rosso.
- # Poi l'impasto si coperta e si lascia riposare per 1 ora.
- # Dopo del tempo l'impasto si condivide in due pezzi. Ogni pezzo si apre con il rullo grandezza del coltello.
- # Sopra del impasto aperto si mette tuorlo d'uova con la spazzolina. Poi si tagliano i pezzi quadrati dimensione della scatolina di fiammifero.
- # Nel vassoio oliato i pezzi tagliati si filano senza spazio. Su ogni biscotto si mette dal formaggio grattugiato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 185 gradi finchè si arrossiscono . Si serviscono dopo aver freddato.

Nota: Si usa sottaceto per avere il biscotto croccante.