



Biscuit Carré Au Noix

Cevizli Kare Bisküvi



1 paquet de margarine
2 oeufs
1,5 tasses de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de cacao
1 tasse d'amidon de maïs
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de vanille
1 pincée de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface ;
7-8 morceaux d'abricots secs
1 tasse de noix grossièrement concassées
1 cuillère à soupe de noix de coco

Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, du sucre en poudre, des œufs et du cacao. Mélangez avec les bouts de doigts.

Rajoutez de l'amidon, du sel, de la vanille, de la levure mélangé avec de la farine et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer pendant 15 minutes.

Ouvrez la pâte à la forme du plat qui va être utilisée puis placez dans le plat.

Étalez sur la pâte, les noix, des abricots secs finement haché et du noix de coco. Appuyez dessus pour qu'ils collent.

Coupez en carré à la taille d'une boîte d'allumette.

Laissez cuire au fou chauffé à 190 degrés pendant 10-15 minutes.

Servez quand ils ont refroidi complètement.

N-B; Vous pouvez préparer les ingrédients de la surface avec du raisin sec, des amandes ou des pistaches.