Cookies Humide

Islak Kurabiye

200 gr. de margarine
1 café tasse d'huile végétale
1 tasse de café cacao
1 œuf
1 tasse de sucre en poudre
1 sachet de poudre à pâte
1 paquet de vanille
De la farine tant que possible
Pour le sirop :
1 tasse de sucre granulé
1,5 tasses d'eau

Mettez de l'eau et du sucre dans une casserole. Faites bouillir une fois puis laissez refroidir.
Mélangez avec les bouts de doigts, de la margarine, de l'huile, un oeuf, du sucre en poudre et du cacao.
Rajoutez de la poudre à pâte mélangé avec de la farine, de la vanille et de lafarine jusqu'à que la pâte devient à point.
Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, arrondissez puis applatissez légèrement.
Placez les cookies dans un plat qui contient du papier huilé.
Placez au four chauffé à 190 degrés. Faites cuire en controlant jusqu'à que des fissures apparaît.
Versez du sirop après 5 minutes de la sortie du four.
Faites reposer pendant au moins 2 heures.

N-B; Les fissures montre que les cookies sont cuits.