



Cookies Pierre

Kaya Kurabiye



150 gr. De margarine
1,5 tasse à thé de sucre granulé
½ tasse à thé d'huile
1 tasse à thé groseilles
1 tasse à thé de noix concassées
1 œuf
1 cuillère à café de cannelle
1 petite pincée de sel
1 sachet de levure chimique
De la farine tant que possible

- # Mettez dans un bol creux, de la margarine, un œuf et du sucre granulé. Mélangez jusqu'à que le sucre fond.
- # Rajoutez de l'huile végétale, de la cannelle et du sel puis mélangez. Pétrissez en rajoutant de la farine petit à petit. Obtenez une pâte mi-molle puis rajoutez de la levure.
- # Rajoutez des groseilles lavés et nettoyés, des noix concassés. Pétrissez jusqu'à que les ingrédients s'étalent dans toute la pâte. (Il est normale que la pâte soit en morceaux)
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, enroulez comme une boule. Aplatissez légèrement entre vos paumes. Placez dans un plat légèrement huilé.
- # Placez les cookies au four préchauffé à 185 degrés puis laissez cuire.
- # Servez tiède ou froid.

N-B; Ce cookie à une forme croustillante.