



## Cookies Aux Oranges Et Aux Noix

Portakallı Cevizli Kurabiye



1 tasse de sucre en poudre  
½ paquet de margarine  
½ tasse de jus d'orange  
½ zestes d'orange râpé  
1 jaune d'œuf  
1 tasse de fécule de maïs  
½ paquet de poudre à pâte  
De la farine tant que possible  
Pour la surface ;  
1 blanc d'œuf  
1 tasse à thé de noix finement broyées

# Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, du sucre en poudre et du jaune d'œuf. Mélangez l'ensemble.

# Rajoutez du jus d'orange, du zeste d'orange râpé, de la poudre à pâte, du fécule de maïs et de la farine en pétrissant. Obtenez une pâte qui ne colle pas aux mains. Pendant ce temps, allumez le four à 180 degrés.

# Prenez des morceaux de la taille d'une noix puis faites des boules. Trempez dans le blanc d'œuf, puis dans les noix concassés.

# Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé puis mettez dans le four. Laissez cuire.

# Servez quand les cookies refroidissent.

N-B; Vous pouvez remplacer les noix par des noisettes ou des amandes.