



Biscuit Karyagdi

Karyağdı Bisküvisi



- 1 paquet de beurre
- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 tasse d'amidon de maïs
- 2 tasses de farine
- 1 cuillère à café de poudre à pâte
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de cacao
- Pour la surface ;
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

- # Mélangez le beurre avec le sucre en poudre avec les bouts de doigt.
- # Rajoutez du cacao, de l'amidon, du sel, 1 tasse de farine, de la poudre à pâte et de la vanille. Commencez à pétrir.
- # Rajoutez la farine qui reste petit à petit puis finissez le pétrissage. Laissez attendre la pâte au réfrigérateur pendant ½ heure.
- # Huilez un plat de cuisson moyen, placez la pâte dans le plat avec les bouts de doigts. Coupez à la taille d'½ boîte d'allumette.
- # Laissez cuire les cookies au four préchauffé à 200 degrés pendant 15 minutes.
- # Recoupez les endroits coupé pendant qu'ils sont chaud puis saupoudrez du sucre en poudre.
- # Servez quand ils refroidissent.

N-B ; Les cookies ne se casseront pas lors de la sortie du four car ils seront molles.