



## Biscuit A l'Amidon De Maïs

Mısır unlu Bisküvi



½ paquet de margarine  
2 tasses de farine de maïs  
1 œuf  
1 jaune d'œuf  
1 cuillère à café de vinaigre  
½ cuillère à café de sel  
1 tasse de sucre en poudre  
De la farine tant que possible  
1 sachet de levure chimique  
1 cuillère à café de vanille  
Pour la surface ;  
1 blanc d'œuf

# Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, un œuf, du jaune d'œuf, du vinaigre et du sucre en poudre. Mélangez avec les bouts de doigts.

# Rajoutez de la vanille, de la levure mélangé avec une poignée de farine, et de la farine peu à peu en pétrissant.

# Enrobez la pâte obtenue dans un papier stretch ou du papier folio, puis mettez au réfrigérateur. Laissez reposer pendant ½ heure.

# A la fin du temps, ouvrez la pâte à l'épaisseur d'½ cm d'épaisseur. Coupez en rond avec la bouche d'une tasse. Placez les biscuits dans un plat qui contient du papier huilé.

# Mettez du blanc d'œuf, mettez des morceaux de pâte de la taille d'une noisette juste au milieu.

# Mettez le plat au four chauffé à 200 degrés et laissez cuire.

**N-B; Vous pouvez remplacer le vinaigre par du jus de citron. Le vinaigre et le jus de citron donne un forme croustillante aux cookies.**