



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.