



Biscuit Aux Marmelades

Marmelatlı Bisküvi



1 paquet de margarine
1 jaune d'oeuf
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse d'amidon de maïs
1 cuillère à café de vanille
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
De la farine tant que possible
Pour la garniture :
1 blanc d'oeuf
1,5 tasse à thé de graines de sésame
Pour la partie entre:
4 cuillères à soupe de marmelade

- # Mélangez avec les bouts de doigt, du sucre en poudre, de la margarine et du jaune d'œuf.
- # Rajoutez de l'amidon de maïs, de la vanille, de la levure, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Laissez reposer la pâte environ 10 minutes.
- # A la fin du temps, ouvrez la pâte à une épaisseur d' $\frac{1}{2}$ cm.
- # Coupez la pâte avec une moule de cookies selon votre choix.
- # Trempez les cookies dans le blanc d'œuf puis dans le sésame. Placez dans le plat huilée.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire.
- # Laissez attendre les cookies pendant $\frac{1}{2}$ heure après la sortie du four.
- # Puis mettez de la marmelade dans la partie qui ne contient pas de sésame et collez les cookies.

N-B; Vous pouvez tremper les cookies dans la noix de coco à la place du sésame.