



Cookies Rouleau Aux Amandes

Bademli Rulo Kurabiye



1 paquet de margarine
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1,5 tasses de sucre en poudre
1/2 tasse de yaourt
1 tasse d'amidon de maïs
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de vanille
De la farine tant que possible
Pour la garniture :
2 cuillères à café de cannelle
1,5 tasse à thé d'amandes en poudre
2 cuillères à soupe de sucre

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, du sucre en poudre, de l'huile de tournesol et du yaourt. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de l'amidon, de la vanille, de la levure et de la farine jusqu'à obtenir une pâte non collante.
- # Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes puis séparez en 8 morceaux égaux.
- # Ouvrez chaque morceau à la taille d'une assiette de thé. Étalez sur la surface, le mélange d'amande, de sucre et de cannelle.
- # Faites un rouleau pas trop serré. Coupez en largeur à un doigt.
- # Placez les cookies dans le plat de cuisson en verticale.
- # Mettez le plat au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à que les cookies deviennent rose.

N-B ; L'utilisation de la margarine avec de l'huile permet d'avoir des cookies plus croustillant.