



Noeud Aux Oranges

Portakallı Düğüm



1,5 tasse de jus d'orange
1,5 tasse d'huile d'olive
1,5 tasse de thé de sucre en poudre
1,5 tasse de thé de féculé de maïs
½ zeste d'orange
½ paquet de poudre à pâte
1 paquet de vanille
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface ;
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

- # Mettez dans un bol de pétrissage, jus d'orange, de l'huile d'olive et du sucre en poudre. Mélangez avec les bouts de doigts. Rajoutez les autres ingrédients sauf la farine. Mélangez l'ensemble.
- # Puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir un mélange mou et qui ne colle pas aux mains. Pétrissez.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix. Roulez sur la table pour obtenir des rouleaux de la longueur d'un écart de doigt.
- # Donnez la forme d'un U au barres puis formez un avec les bouts.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé, puis laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés.
- # Saupoudrez du sucre en poudre dès la sortie du four.

N-B; Il est important de placez les noeuds aux oranges au four chaud, pour cela il faut chauffer le four pendant la préparation des cookies.