



Cookies Karyagdi

Karyađdı Kurabiyesi



1 paquet de beurre
1 tasse de sucre en poudre
1 œuf
1 tasse d'amandes en poudre
2 cuillères à soupe de cacao
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
1 pincée de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface :
3 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe de noix de coco

- # Mélangez le beurre fondu, le sucre et l'œuf tous ensemble.
- # Rajoutez du cacao, des amandes concassés finement et du sel. Mélangez encore un petit instant.
- # Puis rajoutez de la vanille, de la levure mélangé avec de la farine, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Arrondissez, n'aplatissez pas trop. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 15-20 minutes.
- # Laissez refroidir un peu après la sortie du four.
- # Trempez la surface des cookies tiède dans le miel puis dans la noix de coco.
- # Servez quand ils ont refroidis.

N-B; Vous pouvez utiliser de la marmelade au lieu du miel.