



Cookies Kakli

Kaklı Kurabiye



- 1 paquet de beurre
- 1 œuf
- 1,5 tasse de thé de sucre en poudre
- 1 tasse de féculé de maïs
- 1 tasse de café abricots secs
- 1 tasse de café des figues séchées
- 1 tasse de café de mûrier sec
- 1 café tasse de raisins secs
- 1 paquet de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel
- De la farine tant que possible

- # Mélangez dans un bol, du beurre mou avec un œuf et du sucre.
- # Rajoutez de la levure chimique, de la vanille, du féculé de maïs, de la cannelle et du sel. Commencez à pétrir.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-molle.
- # Ouvrez la pâte sur la surface comme une assiette. Rajoutez du raisin, du mûrier, des abricots coupés finement et des figues. Pétrissez en ramassant quelques tours.
- # Prenez des morceaux de pâtes de la taille d'une noix, donnez la forme d'une balle. Pressez dessus légèrement puis placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; Vous pouvez préparer ces cookies avec un seul fruits sec.