



Cookies Aux Épices

Çerezli Kurabiye



- 1 paquet de beurre (250 grammes)
- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 tasse de pistaches concassées
- 1 tasse de noix concassées
- 1 tasse de noix moulues en gros
- 1 tasse d'amandes en poudre grossière
- 1 tasse de fécule de maïs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 tasse de café de lait
- De la farine tant que possible

- # Faites fondre le beurre sans brûler puis laissez refroidir. Prenez dans un bol de mélange.
- # Rajoutez du sucre en poudre et du lait. Mélangez avec les bouts de doigts. Rajoutez du fécule de maïs puis mélangez encore un peu.
- # Rajoutez tous les épices dans le mélange. Rajoutez de la farine mélangé avec de la levure puis de la farine jusqu'à que la pâte se rassemble.
- # Laissez reposer la pâte pendant ½ heure. Faites chauffer le four à 200 degrés avant de donner la forme à la pâte.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Roulez puis aplatissez. Placez dans un plat de cuisson.
- # Placez au four chaud puis laissez cuire pendant 10-15 minutes.
- # Servez tiède.

N-B: Vous obtiendrez cookies avec la quantité indiqué.