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.