



Sac Rempli

Dolu Kese



4 cuillères à soupe de beurre (250 g)
1 œuf
1 tasse de sucre en poudre
1 sachet de levure chimique
1 tasse de fécule de maïs
De la farine tant que possible
1 cuillère à soupe de cacao
Pour l'intérieur :
1 tasse de noix concassées
1 cuillère à soupe de sucre cristallisé

- # Mélangez du beurre, du sucre en poudre et un oeuf à l'aide d'une fourchette.
- # Rajoutez de la levure chimique, du fécule de maïs et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Prenez un morceau de la taille d'un citron puis laissez de côté.
- # Séparez la pâte qui reste en 20 morceaux. Mélangez du sucre et des noisettes pour le mélange.
- # Prenez le premier morceaux puis arrondissez entre vos mains.
- # Mouillez l'index, puis creusez le milieu de la pâte.
- # Remplissez l'intérieur avec du mélange. Fermez la bouche en pliant.
- # Préparez les autres pâte de la même manière.
- # Rajoutez du cacao dans la pâte séparé puis pétrissez. Séparez des petit morceaux puis donnez la forme de mèche.
- # Ces mèches sont des fils qui doivent se placer au bout du sac.
- # Placez les sacs sur du papier huilé.
- # Placez au four chaud à 190 degrés. Faites cuire un petit moment à couleur clair.
- # Tenez les cookies dans le plat jusqu'à qu'ils refroidissent puis servez.

N-B; Il faut mouiller les doigts quand vous formez la pâte pour éviter les fissures.