



## Cookies De Sehzade

Şehzade Kurabiyesi



½ paquet de beurre  
1 tasse de sucre en poudre  
1 œuf  
1 tasse de fécule de maïs  
1 paquet de vanille  
1 sachet de levure chimique  
De la farine tant que possible  
Pour la surface:  
1 paquet de chocolat (80 g)  
1 cuillère à soupe de beurre  
15 noisettes

- # Mettez le beurre fondu à température ambiante dans un bol de mélange. Rajoutez du sucre en poudre et un œuf puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du fécule, de la levure et de la vanille.
- # Rajoutez enfin de la farine jusqu'à que la pâte ne collent plus aux mains.
- # Séparez la pâte en 15 morceaux. Arrondissez chaque morceaux puis aplatissez entre vos paumes.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé pendant 15-20 minutes.
- # Les cookies doivent refroidir après la sortie du four.
- # Séparez pendant ce temps, le chocolat en quelques morceaux puis mettez dans pot, rajoutez du beurre, puis faites fondre à très basse température en mélangeant.
- # Mettez 1 cuillère à thé de chocolat fondu, au milieu des cookies. Laissez une noisettes dessus.
- # Servez quand ils sont secs.

N-B; Le fécule permet faire gagner une forme croustillante.