



Loukoum De Beau-Frère

Eniște Lokumu



½ paquet de beurre ou de margarine (125 g)
1 tasse de sucre granulé
1 œuf
1 tasse de lait
De la farine tant que possible

- # Faites fondre le beurre. Prenez dans un bol de mélange. Rajoutez du sucre pendant qu'il est chaud puis mélangez avec les bouts de doigt pendant 10 minutes.
- # Rajoutez du lait tiède et un œuf. Mélangez un petit instant.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Séparez la pâte en 3 morceaux.
- # Faites des cylindres à l'épaisseur du pouce pour chaque morceaux.
- # Coupez en diagonale à l'épaisseur de 3 doigts. Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Faites trois coupure sur chaque cookies.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la couleur rose. (15 minutes)

N-B; Ce loukoum est envoyé pendant les mariages, du côté des filles au côté des garçons.