



Cookies d'Arachide Menteur

Yalancı Acı Badem Kurabiyesi



1 paquet de margarine
2 cuillères à soupe de yaourt fouetté
2 cuillères à soupe de sucre
1 sachet de levure chimique
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
2 tasses finement les noisettes moulues
1,5 tasses de sucre granulé
2 blancs d'œufs

- # Mélangez dans un bol, de la margarine, du yaourt et du sucre avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la levure mélangé avec de la farine, puis de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes. Mélangez pendant ce temps, des noisettes obtenu en forme de farine, du sucre et du blanc d'œuf.
- # Séparez la pâte en 12 morceaux. Ouvrez avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez du mélange comme un petit œuf (Utilisez une bonne quantité) puis ramassez des côtés vers le milieu, roulez puis aplatissez.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la cuisson.
- # Servez après qu'ils ont refroidis.

N-B; Ces cookies conserve leur fraîcheur même après 1 semaine.