



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Cookies Au Thé

Çaylı Kurabiye



1 paquet de margarine
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 œuf
6 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de thé sec
1 sachet de poudre à pâte
De la farine tant que possible

- # Mettez dans un bol de mélange, de la margarine, de l'huile, un œuf et du sucre en poudre. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du thé sec, de la poudre à pâte mélangé avec de la farine et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, arrondissez puis faites un creux avec l'index.
- # Placez les cookies dans un pat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Placez le plat au four chauffé à 200 degrés puis laissez cuire pendant 10-12 minutes.
- # Servez tiède ou froid.

N-B; Vous pouvez rajouter de la vanille ou de la cannelle pour conserver le goût naturel du thé.