



## Gâteau Papa Grand Père

Dede Baba Pastası



2 œufs  
1 blanc d'œuf  
1 paquet de margarine  
1 tasse de sucre granulé  
4 cuillères à soupe de yaourt  
1 sachet de poudre à pâte  
1 paquet de vanille  
De la farine tant que possible  
Pour la surface:  
1 jaune d'œuf  
Des noix entières

- # Huilez un plat rond avec de la margarine.
- # Mettez dans un bol de mélange, la margarine qui reste, les œufs, le blanc d'œuf, le yaourt et le sucre. Mélangez avec un mixer pendant 5 minutes.
- # Rajoutez de la vanille, de la poudre à pâte et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre pendant 40 minutes.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'un œuf puis arrondissez.
- # Placez au plat en laissant des intervalles. Mettez du jaune d'œuf sur la surface avec les bouts de doigts.
- # Plantez une noix sur chaque cookie.
- # Placez au four préchauffé à 185 degrés puis laissez cuire pendant 30-35 minutes.

N-B; Ce cookies appartient à Kars. Vous pouvez conserver longtemps sans qu'il moisie.