



## Cookies Humide

Islak Kurabiye



200 gr. de margarine  
1 café tasse d'huile végétale  
1 tasse de café cacao  
1 œuf  
1 tasse de sucre en poudre  
1 sachet de poudre à pâte  
1 paquet de vanille  
De la farine tant que possible  
Pour le sirop :  
1 tasse de sucre granulé  
1,5 tasses d'eau

- # Mettez de l'eau et du sucre dans une casserole. Faites bouillir une fois puis laissez refroidir.
- # Mélangez avec les bouts de doigts, de la margarine, de l'huile, un œuf, du sucre en poudre et du cacao.
- # Rajoutez de la poudre à pâte mélangé avec de la farine, de la vanille et de la farine jusqu'à ce que la pâte devient à point.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, arrondissez puis aplatissez légèrement.
- # Placez les cookies dans un plat qui contient du papier huilé.
- # Placez au four chauffé à 190 degrés. Faites cuire en contrôlant jusqu'à ce que des fissures apparaissent.
- # Versez du sirop après 5 minutes de la sortie du four.
- # Faites reposer pendant au moins 2 heures.

N-B; Les fissures montrent que les cookies sont cuits.