



## Cookies De Pique-Nique

Piknik Kurabiyesi



- 1 paquet de beurre (250 gr.)
- 2 œufs
- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 zeste de citron
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 tasse de fécule de maïs
- De la farine tant que possible

- # Mélangez dans un bol de pétrissage, du beurre, du sucre en poudre et les œufs. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du zeste de citron, du fécule et du bicarbonate. Mélangez encore un peu.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'un œuf puis arrondissez.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson non huilé. (20 pièces)
- # Faites une coupure sur la surface avec le dos d'un couteau.
- # Faites cuire au four à 190 degrés pendant 15 minutes.

**N-B; Le fécule donne une forme croustillante aux cookies.**