



## Deliktas

Deliktaş



1/2 paquet de margarine  
1 tasse de sucre en poudre  
1 œuf  
1 jaune d'œuf  
1 tasse féculé de maïs  
1 paquet de poudre à pâte  
1 paquet de vanille  
2 cuillères à soupe de cacao  
De la farine tant que possible  
Pour la surface;  
1 blanc d'œuf  
2 cuillères à soupe de noix de coco

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, du sucre en poudre, du cacao, un œuf et du jaune d'œuf. Mélangez avec un mixeur jusqu'à que le mélange soit lisse.
- # Rajoutez du féculé, de la poudre à pâte et de la vanille. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez 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 puis arrondissez. Laissez sur la table puis aplatissez. Creusez le milieu avec un bouchon.
- # Trempez dans l'œuf blanc puis dans la noix de coco. Placez dans un plat qui contient du papier huilé.
- # Placez au chaud réglé à 190 degrés. Faites cuire pendant 15 minutes.
- # Servez froid.

N-B; Placez dans un four chaud pour que les cookies ne se dispersent pas.