



Tornade De Sable

Kum Firtinası



½ paquet de margarine
1 tasse d'huile végétale
1 oeuf
1 tasse de sucre en poudre
1 sachet de poudre à pâte
De la farine tant que possible
Pour le sable :
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de cacao
1 paquet de vanille

- # Mettez de la margarine et du sucre en poudre dans un bol de pétrissage. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez un oeuf et de l'huile. Mélangez jusqu'à qu'il soit lisse.
- # Rajoutez 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 pressez dessus. Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Placez les cookies au four préchauffé à 200 degrés. Faites cuire jusqu'à que la couleur devient rose clair. (Environ 10 minutes)
- # Préparez le sable en mélangeant du sucre en poudre, du cacao et de la vanille.
- # Saupoudrez le sable sur les cookies qui sort du four à l'aide d'un tamis.
- # Vous pouvez servir au bout de 10 minutes.

N-B; Vous pouvez utiliser du café moulu à la place du cacao dans la préparation du sable.