



## Hélice

Pervane



½ paquet de margarine (125 gr.)  
1 oeuf  
1,5 tasse de thé de sucre en poudre  
½ tasse de thé d'huile de tournesol  
1 paquet de vanille  
1 cuillère a café de levure  
1,5 cuillère a soupe de cacao  
De la farine tant que possible

- # Faites fondre la margarine dans une température basse et laissez refroidir.
- # Mettre dans un bol a pétrissage, l'huile de tournesol, l'oeuf, le sucre en poudre, la margarine fondu. Mélangez avec une fourchette et un mélangeur.
- # Rajoutez de la vanille, de la levure et de la farine en pétrissant. Vous obtiendrez une pate mi-molle.
- # Séparez la pate en 2 morceaux. Rajoutez du cacao sur un morceau.
- # Ouvrez les 2 pates séparément sur un sol fariné. Faites des formes arrondis sur la pate.
- # Mettez sur la pate sans cacao, les petites pates arrondis avec cacao. Continuez jusqu'a la finition de la pate avec cacao.
- # Transformez les pate rond en rouleau. Coupez le rouleau obtenu a l'aide d'un couteau. Faites la meme pour les pates restantes.
- # Mettez les cookies dans un plat de cuisson huilé.
- # Installez le plat dans un four préchauffé a 190 degrés. Laissez cuire jusqu'a qu'elle devienne jaune.
- # Retirez du four, laisser refroidir sur le plat et servez dans une assiette.

N-B: N'utilisez jamais de l'amidon dans la préparation d'une pate.