



Cookies à La Farine

Un Kurabiyesi



1 paquet de margarine
4 tasses à café de farine
3,5 tasses à café d'amidons de maïs
2 tasses à café de sucre en poudre
1 paquet de vanille
1 pincée de sel

- # Mélangez tout d'abord la margarine fondu dans la température d'une chambre avec du sucre en poudre jusqu'à qu'elles deviennent lisse.
- # Rajoutez les autres ingrédients sur ce mélange puis pétrissez.
- # Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant 1,5-2 heures.
- # Formez les cookies de la forme d'une noix puis installez sur un plat de cuisson huilée légèrement.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à qu'elle devient rose.
- # Saupoudrez du sucre en poudre sur les cookies qui vient de sortir du four puis servez.

N-B : Pendant le pétrissage, la pâte peut se former tard.