



## Cookies Torsadées

Burgulu Kurabiye



3,5 tasses de fécule de maïs  
1 paquet de margarine ramolli à la température ambiante  
2 œufs  
2 tasses de thé de sucre en poudre  
2 tasses de thé de farine  
1 cuillère à café de bicarbonate  
2 cuillères à soupe de cacao

- # Mélangez tous les ingrédients sauf le fécule de maïs.
- # Rajoutez le fécule de maïs petit à petit dans le mélange.
- # Séparez la pâte obtenue en deux puis rajoutez du cacao dans l'un d'entre eux.
- # Roulez des barres de la longueur d'un doigt de la pâte sans cacao.
- # Roulez des barres de la même façon avec la pâte au cacao.
- # Prenez les barres de couleur différents par les bouts puis emmêlez les et ensuite collez ensemble.
- # Mettez les barres dans le plat huilée, laissez cuire au four préchauffé à 220 degrés.

N-B: La fécule de maïs est rajoutée peu à peu pour qu'elle se forme de façon pure et facile.