



Cookies Aux Oranges

Portakallı Kurabiye



200 gr. de margarine ou de beurre
1 œuf
2 cuillères à café de sucre en poudre
1 orange moyenne
1 tasse de féculle de maïs
4 tasses de farine
1 cuillère à café de bicarbonate
1 tasse de café sucre granulé

Râpez l'orange complètement avec la peau puis mouillez avec une tasse à café de sucre granulé dès la veille.
Mélangez l'huile avec le sucre, puis rajoutez l'œuf, l'orange sucré, du féculle de maïs, de la farine, du sucre en poudre et de la carbonate.

Pétrissez jusqu'à qu'elle devient lisse et pure.

Laissez reposer la pâte obtenue au réfrigérateur pendant 1 heure.

Prenez des morceaux de la taille d'une noix, arrondissez dans votre paume puis aplatissez un peu.

Installez les cookies dans le plat huilé.

Laissez cuire au four à 200 degrés sans qu'elle soit très rose.

N-B: Préférez rajoutez la farine peu à peu au lieu de mettre en une fois pour obtenir des meilleurs résultats.