



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

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 fécule 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 fécule 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.